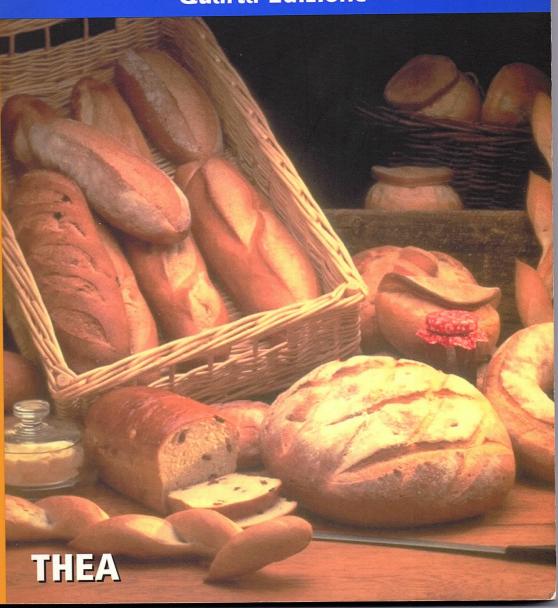
Marzia Tacca

365 ricette per la macchina del pane

Quarta Edizione



Indice

	1
Scegliere la macchina del pane	1
Conosciamo gli ingredienti	3
Test per verificare la forza di una farina	7
Tabelle di corrispondenza di pesi e misure	7
Macchine e modelli	/
Programma pane bianco	10
Programma pane integrale	11
Programma pane francese	12
Programma pane dolce	12
Programma impasto	1.15
Programma pane veloce	14
Programma quick bread	13
Programma dolci	10
Programma nane speciale	1/
Drogramma marmellata	10
Consigli pratici	19
Guarnizioni	20
Taglio	21
Conservazione	22
Problemi e soluzioni da adottare	23
	27
RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE BIANCO	27
Pane al latte 1	21
Pane al latte 2	27
Pan brioche	27
Pane al burro di arachide	27
Pane al burro	
*****	28
Pane alle noci e mirtilli	28
Pane alle noci e mirtilli	28
Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto	28
Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina	28 28 28 28
Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo	28 28 28 28 29
Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca	28 28 28 28 29 29
Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca Pane ai fichi e noci	28 28 28 29 29 29
Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca Pane ai fichi e noci	28 28 28 29 29 29 30
Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca Pane ai fichi e noci Panettone Panettone casalingo	28 28 28 29 29 29 30 30
Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca Pane ai fichi e noci Panettone Panettone Panettone casalingo Biscotti del legaccio	
Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca Pane ai fichi e noci Panettone Panettone casalingo	28 28 28 29 29 29 30 30
Pane alle noci e mirtilli Cramique Pane al malto Pane con uvetta sultanina Pane russo Pane con frutta secca Pane ai fichi e noci Panettone Panettone Panettone casalingo Biscotti del legaccio	28 28 28 29 29 29 30 30

Pane al pomodoro, cipolla e pancetta
Pan pizza
Pane alla pizzaiola33
Pane pesto e pinoli
Pane al pesto
Pane alla cipolla e speck
Pane alla cipolla e formaggio
Pane con cipolla disidratata
Pane con cipolla fresca
Pane speziato al formaggio
Pane al formaggio ed erba cipollina
Pane al parmigiano
Pane al formaggio fresco
Pane ai peperoni e formaggio
Pane di segale al formaggio
Pane al formaggio e spinaci
Pane alle patate e porri
Pane alle olive e rosmarino
Pane integrale alle olive
Pane alle olive
Pane con la crusca
Pane semintegrale
Pane di Kamut
Pane misto di grano e segale con semi di soia
Pane di frumento
Pane bianco al miele
Pane bianco base 1
Pane bianco base 2
Pane bianco all'uovo
Pane pugliese
Pane vegetale
Pane bianco rustico
Sandwich
Pane ai semi di girasole
Pane ai germogli di grano
Pane al basilico e pomodoro
Pane alle erbe
Pane speziato
Pane di segale alle erbe fresche
Pane con pomodori secchi
Pane al triplo aglio
Pane aglio, olio e peperoncino
Pane rosso
Pane giallo 1
Pane giallo 2

Pene venile Place married Page alle me Properable resi From the Plant Page of saling Page all saling Place Succes Pane al migh Page all monit Page at semi-Pare alla salt Pane al mais Pare ai semi Page all lance Pane alle pat Page alle and Place all pepe Place alle san Paner allin you

REACHTTHE (CIDE Plac son-of Place offerral Par segui Place astegral Plane integrals Place need ... Place mangraid Per mysi Page integrals Pare alle suc Pare parsons Page campag Page di sepak Pare if sepil Place of South Place Carena Plane of Tarrel Place of Service Place of grant Base Farm. Place of 5 cent Per a cred Pare & week Plane tille man

Pane verde	,
Pane marrone)
Dane alle melanzane 40)
Pane alle zucchine)
Dizza di Pasqua	/
Done al calame	/
Dane al calame e formaggio	/
Dono riogo)
Pane al miglio)
Pane al cumino	0
Pane ai semi di lino	9
Dane alla calvia	9
Dono al mais	9
Pane ai semi di papavero	0
Dong all'anice	U
Pane alle patate	0
Pane alle carote	1
Pane all pepe e mandorle	1
Pane alle sardine	1
Pane allo yogurt	1
Pane and yoguit	
RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE INTEGRALE	2
Pane semi-integrale	2
Descintagnals	1
Pane integrale all'uovo	2
Pane integrale allo yogurt	3
Pane integrale and yogur	
Deve integrals can parate	3
Dana integrale con patate	
Pane integrale con patate	53
Pane integrale con patate	53 54
Pane integrale con patate	53 54 54
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio	53 54 54
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alla paoi a miela di castagno	53 54 54 54
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno	53 54 54 55 55
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo	53 54 54 55 55 55
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale	53 54 54 55 55 55 56
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale	53 54 54 55 55 55 56
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fineghi d'ayena	53 54 54 55 55 55 56 56
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena	53 54 54 54 55 55 56 56 56
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena Pane d'avena Pane al farro	53 54 54 55 55 55 55 55 57 57
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena Pane al farro Pane al farro	53 54 54 55 55 55 56 56 57 57 57
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena Pane d'avena Pane al farro Pane al farro e segale Pane al grano saraceno	53 54 54 55 55 55 56 56 57 57 57
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena Pane d'avena Pane al farro Pane al farro e segale Pane al grano saraceno Pane d'orzo	53 54 54 55 55 55 55 57 57 57 57
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena Pane d'avena Pane al farro Pane al farro e segale Pane al grano saraceno Pane d'orzo Pane d'orzo	53 54 54 54 55 55 56 56 57 57 57 57 57
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena Pane al farro Pane al farro Pane al grano saraceno Pane d'orzo Pane ai 5 cereali Pane ai cereali misti	53 54 54 55 55 55 55 57 57 57 57 57 57 57
Pane integrale con patate Pane nero Pane integrale alla crusca Pane integrale al miglio Pane integrale ai semi Pane alle noci e miele di castagno Pane paesano Pane campagnolo Pane di segale Pane di segale integrale Pane ai fiocchi d'avena Pane d'avena Pane al farro Pane al farro e segale Pane al grano saraceno Pane d'orzo Pane d'orzo	53 54 54 54 55 55 55 55 57 57 57 57 57 57 57 57 57

..31 ..32 ..32 ..33 ..33 ..34 ..34 ..35 ..35 ..36 ..36 ..37 ..37 ..37 ..38 ..38 ..38 ..39 ..39

... 40 ... 41 ... 41 ... 41 ... 42 ... 42 ... 42 ... 43 ... 43

...43

... 44 ... 45 ... 45 ... 45

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE FRANCESE
Pane bianco senza olio
Pane bianco
Pane francese 1
Pane francese 2
Pane francese al miele
Panfocaccia
Pane alle cipolle
Pane con yogurt
Pane con patate
Pane dolce
02
RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE DOLCE
Pane all'uvetta
Pane all'uvetta e mandorle
Pane muesli
Pane al malto con uvetta e albicocche
Pane da colazione
Pane con mirtilli, mandorle e noci
Pane al latte
Pandolce
Pandolce senza zucchero
Pandolce allo yogurt
Pandolce alla cannella e uvetta
Pan brioche
Pan brioche al miele
Pan brioche morbido
Pan brioche rustico
Pan brioche all'uvetta
Pane al cocco
Pane alle ciliegie
Pane alla frutta e semi di girasole
Pane alla frutta mista
Pane all'arancia e semi di girasole
Pane alla frutta
Pane all'arancia e cappuccino
Pane alle noci
Pane alla mela
Pane al cioccolato
Pane al doppio cioccolato
Pane sacher
Sandwich
Pane con patate

Page 1910

Page of an

Place di nic

Paulier 1

Pare transport of Pare transport of the control of

REAL PROPERTY. Time all m Tiera ale a Tiera alle a Tilemand line Tierra al lies Term of ter Tiera alle ci Torra (Dismile Time E per Times of cost Times of the Towns of the Toronto de com Tierand over Tilemani californi Tierra sille su Toronto alle m News comits Tierra march News all to Nette aller me Tieraculle pe Time to med Tierra sell'inve Terra merces Tiento al long Tierza all cons Tirem division is Pare allo as Term secured Remandle on Time group Plum-calle al

E 60	Pane nocciole e uva passa
60	Pane all'amaretto
60	Pane di riso
60	Pandoro
60	Panettone gastronomico
61	guotamon
61	RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE VELOCE
61	Pane bianco
61	Pane integrale
62	Pane all'uvetta
62	
	RICETTE CON IL PROGRAMMA: DOLCI
63	Torta all'uvetta
63	Torta alle nocciole
	Torta alle mandorle
63	Torta al limone
	Torta al limone e uvetta
64	Torta all'arancia
64	Torta alle ciliegie
65	Torta Dundee
65	Torta di pan grattato
65	Torta al cioccolato e mandorle
66	Torta al cacao
66	Torta al doppio cioccolato
66	Torta al cioccolato fondente
67	Torta al cioccolato e pere
67	Torta al caffè
67	Torta alle noci e carote
67	Torta alle mandorle e carote
	Torta camilla
68	Torta margherita
68	Torta alla banana e noci
69	Torta alle mele e noci
69	Torta alle pere e noci
69	Torta di mele
70	Torta all'avena
70	Torta torronata
70	Torta al cocco
71	Torta al cocco e cacao
71	Torta doice dei Caraibi
71	ralle allo zenzero
	Torta amaretto
	Torta alle castagne
	Torta speziata
	Plum-cake allo vo avet

Pane nocciole e uva passa
Taile all alliaretto
Taile di 1180
Tandoro
Panettone gastronomico
Pane bignes
Tane blaneo
Pane integrale
Pane all'uvetta
75
RICETTE CON IL PROGRAMMA: DOLCI
Tota all uvella
Torta alle nocciole
Torta allimone
Torta al limone
Torta al limone e uvetta
Torta alle ciliogia
Torta alle ciliegie
Torta Dundee
Torta di pan grattato
Torta al cioccolato e mandorle
Torta al cacao
Torta al cioccolato
Torta al cioccolato fondente
Torta al cioccolato e pere
Tota ai calle
Tota and noci e carole
Torta alle mandorle e carote
Torta camilla
Tota marginenta
Tota ana banana e noci
Total and mele e noci
Total and pere e moci.
Total di mele
Total all aveila
Tota torrollata
101th at 60660
Total ai cocco c cacao
Tota dolce del Caralbi
Tane and Zenzero
Tota amareno
Total and Castagne
Tota speziata
Plum-cake allo yogurt

	Plum-cake al cacao e yogurt87
	Plum-cake all'uvetta e canditi87
	Plum-cake all'arancia
	Plum-cake alle fragole
	Panettone genovese
	Pandoro veronese
RI	CETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 1h3089
	Muffin inglesi
	Muffin
	Muffin dolci allo yogurt
	Muffin alle prugne e cioccolato
	Muffin alle carote o camille
	Muffin salati
	Croissant 1
	Croissant 2
	Croissant salati
	Focaccine dolci
	Focaccine ripiene
	Focaccine di carote e mele
	Krapfen
	Babà
	Impasto per pasta all'uovo
	Impasto per pasta an dovo
	Impasto per pasta srogna
	Impasto per pasta folla
	Imposto per pasta frolla laccora
	Impasto per pasta frolla leggera96Impasto per biscotti krumiri96
	Impasto per biscotti kruiniri
	Impasto per biscotti di frutta secca
	Impasto per pastella fritture
	Impasto per gnocchi di patate
	Impasto per gnocchi di zucca
	Impasto per gnocchi di pane
	Impasto per gnocco fritto
	Impasto per spaetzle bianchi
	Impasto per spaetzle verdi
	Crackers
	Crackers ai semi di lino
	Grissini
	Piadine
	Carta da musica100

11///
Pizza di patata
Pizzette frime
Focaccia
Focaccia alle
Focaccia pugl
Ciambelle
Panini bianchi
Panini fantesi
Panini gialli
Panini allo sp
Baguette firan
Panini di cam
Panini al lane
Panini al lane
Panini semi d
Panini dokci a
Panini dokci a
Panini dolici a
Panini di pata
Panini alle no
Panini alla fin
Panini di zuc
Panini per ha
Panini semini
Panini integra
Panini imegra
Sandwich
Rotelle napoli
Rotelle alle w
Remain all sain
Ramin alle of
Reneilo cipien
Rando alle pr
Rossin-dok
Danuthin
Treccis all list
Trecris di Pa

cia di Pa Trecois brind Treccio al ma

Treccia alla p Treasing all last Pare pugliese Pane alle put

RICETTE CON

87	RICETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 2h	1
87	Pizza	1
87	Pizza di patate	
88	Pizzette fritte	
88	Focaccia	2
88	Focaccia alle olive	
	Focaccia pugliese10	2
	Ciambelle	
89	Panini bianchi	
89	Panini fantasia	
89	Panini gialli	
90	Panini allo speck	
90	Baguette francesi	
91	Panini di campagna	5
91	Panini al latte 1	
92	Panini al latte 2	6
92	Panini semi dolci	6
93	Panini dolci al latte	16
93	Panini dolci al latte senza uova	17
94	Panini dolci alle patate	17
94	Panini di patate allo yogurt	17
94	Panini alle noci	
95	Panini alla francese	
95	Panini di zucca al vino	
95	Panini per hamburger	
95	Panini semintegrali	
96	Panini integrali	19
96	Panini integrali alle noci11	
96	Sandwich	
97	Rotelle napoletane	
97	Rotelle alle verdure	
97	Rotolo al salmone	
97	Rotolo alle olive	
98	Rotolo ripieno	.3
98	Rotolo alle patate e olive	
98	Rotolo dolce	
98	Danubio	
99	Treccia al latte	
99	Treccia di Pasqua11	
99	Treccia brioche alla frutta	
100	Treccia al mascarpone	
100	Treccia alla panna	
	Treccia al lampone	
	Pane pugliese	
	Pane alle patate	9

RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE SPECIALE	20
Pane di segale alla birra	
Pane alla birra	
Pane integrale alla birra	
Pane con pancetta e birra	
Pane bigio	
Pane di segale allo yogurt	
Pane di segale e frumento con yogurt	21
Pane alla ricotta e finocchio	
Pane alla ricotta	
Pane allo yogurt	
Pane allo yogurt e limone	
Pane di patate allo yogurt	23
Pane alla carota	
Sandwich	23
Pane per toast	24
RICETTE CON PROGRAMMA: MARMELLATE	25
Marmellata di fragole, pesche, rabarbaro, albicocche, prugne	25
Marmellata di arance	
Marmellata di arance e limoni	25
Marmellata di arance e fragole	
Marmellata di pompelmo	25
Marmellata di mandarini cinesi	25
Marmellata di mele e lamponi	
Marmellata di cachi e mele	26
Marmellata di cachi	26
Marmellata di prugne e noci	
Marmellata ACE	
Marmellata di carote e limoni	26
Marmellata di kiwi	27
Marmellata di ciliegie, mirtilli, lamponi, amarene, more	27
Marmellata di limoni e mele	27
Marmallata di una	27
Marmellata di uva	
Marmellata di zucca	
Marmellata di pomodori verdi	27
Marmellata di zucchine	
Marmellata di castagne	
Marmellata di banane e cioccolato	
Marmellata di pere	
Marmellata di melone	
Marmellata di anguria	28
Marmellata di fichi	
Marmellata di acacia	
	20

Composta

BUCETTE PS Pane hund Pane al lat Pane all'ol Page of hu Page alle s Page all ag Pase alle t Page alle o Place alle p Place disks Plus broad Panishing a Panettone Panin al l Francisco a Formal Pun -Personal Property Plencile Time al ci Tierze albij Tierzoulle Tierro di co Times die Nerte such Torse more Impato p imposite g linguster of

REACH STITE OF Ligarity on Place condition on Treaches of Bagmente Placettone Collection of Collection o

••••• 120	Composta di mele e rabarbaro
120	Composta di rabarbaro
120	129
120	RICETTE PER CELIACI
- · · · · 121	Pane bianco
121	Pane al latte
121	Pane all'olio
121	Pane all burro
- · · · · · 122	Pane all'aglia 132
122	Pane all'aglio
122	Pane alle olive
122	Pane alle cipolle
123	Pane alle patate
123	Pane dolce ai datteri
123	Pan brioche
124	Panettone 133
	Panettone
125	Panini al latte
125	Focaccia alle olive
125	Pizza con farina di riso
125	Pizza
125	Pizza con patate
125	Plumcake bianco e nero
125	Torta all cioccolato
126	Torta allo yogurt
126	Torta alle carote
126	Torta di castagne
126	Torta di riso
126	Torta sacher
126	Torta moretto
127	Impasto per gnocchi di patate
127	Impasto per pasta frolla
127	Impasto per babà rustico
127	
127	RICETTE CON LIEVITO NATURALE
127	Lievito naturale
127	Pizza / focaccia con lievito naturale
128	Lievito naturale (per la prima pizza)
128	Pane con lievito naturale
128	Lievito naturale (per la prima panificazione)
128	Treccia al burro con lievito naturale
128	Baguette francesi con lievito naturale
128	Panettone con lievito naturale
129	Colomba pasquale con lievito naturale
129	Pandoro con lievito naturale
	145

pane assolve un importante ruolo nella nostra dieta e apporta vitamine, minerali e proteine essenziali. Inoltre il pane integrale e i pani di grano intero sono un'ottima fonte di fibra. La macchina del pane vi aiuterà a trasformare alcuni semplici ingretienti in gustose pagnotte dorate, eliminando tutto il lavoro faticoso e, naturalmente, ante teglie da lavare! La miscelazione, la lavorazione, il controllo e la cottura dell'impasto sono governate da un piccolo cervello elettronico all'interno della macchina che sono governate da un piccolo cervello elettronico all'interno della macchina che sono seguire le istruzioni delle ricette riportate in questo libro. Ma c'è di più! Si possono preparare dolci, marmellate, impasti per croissant, panini, pizze, focacce e altro. Imparate a conoscere il vostro nuovo elettrodomestico e non preoccupatevi se i primi rentativi non daranno risultati perfetti: il pane sarà comunque delizioso. Dopo avere cuci-

- scegliere le ricette preferite fra quelle proposte,
- personalizzare le ricette esistenti,
- sperimentarne di nuove secondo i vostri gusti.

Con la macchina del pane è possibile preparare ogni tipo di impasto che, una volta pronpuò essere sagomato a piacere e cotto nel forno tradizionale. In questo libro, oltre che
incette, troverete informazioni e consigli su ingredienti e programmi. Inoltre sono presenti due capitoli dedicati alle ricette per celiaci e a quelle con il lievito naturale (anche
incette risultano più laboriose di quelle preparate con il lievito di birra). Le ricette riportate
pagine che seguono sono state studiate appositamente per le più comuni macchine
del pane attualmente in commercio e, ciascuna di esse, è stata collaudata sulle nostre
macchine.

Scegliere la macchina del pane

Di seguito sono elencate le principali caratteristiche da considerare al momento dell'acquisto della macchina del pane, tenendo presente le proprie necessità:

- PESO DELLA PAGNOTTA: tener presente il consumo medio giornaliero di pane. Il periodo di conservazione va dai 2 ai 4 giorni circa (dipende dal tipo di pane) in quanto non vengono utilizzati conservanti. I tagli più comuni sono: 500 g 750 g 1000 g 1300 g 1800 g.
- CONSUMO DI CORRENTE: da 400 W a 900 W.
- TIMER DI PROGRAMMAZIONE: consente di posticipare la preparazione di una pagnotta fino a 13 ore dal momento dell'inserimento degli ingredienti.
- MEMORIA TAMPONE: questa funzione consente di continuare l'utilizzo in caso di black out elettrico per un tempo che va dai 2 ai 30 minuti (dipende anche dal consumo della macchina).
- DIMENSIONI: variano al variare della capacità massima dello stampo.
- MANTENIMENTO IN CALDO: consente di mantenere caldo, senza continuare la cottura, il pane per massimo 1 h dal termine del programma
- N° DI PROGRAMMI: alcuni modelli consentono la realizzazione di impasti e marmellate oltre a tutti i tipi di pane. Sono previsti da 8 a 13 programmi.
- DORATURA DELLA CROSTA: in funzione dei propri gusti è possibile selezionare la cottura per ottenere una crosta chiara, media o scura.
- N° DI LAME IMPASTATRICI: solitamente fino a pagnotte da 1 kg, due per pesi superiori.

Generalmente il prezzo della macchina è in funzione, oltre che delle caratteristiche tecniche, anche dell'estetica.

Conosciamo gli ingredienti

Si dice spesso che cucinare è un'arte affidata alla creatività del cuoco mentre sfornare il pane è più che una scienza. Questo significa che il processo di combinare farina, acqua e lievito è una reazione chimica che produce pane. Ovviamente i risultati dipendono da quali ingredienti si usano e dalle loro quantità. Di seguito sono riportate utili informazioni per meglio comprendere l'importanza di ciascun ingrediente all'interno del processo di panificazione.

FRUMENTO: è il cereale più coltivato al mondo e possiede virtù tali da essere considerato il più adatto a essere panificato. Le infinite varietà di grano si dividono in due grandi categorie:

- grani teneri: crescono in zone calde temperate e sono destinati alla panificazione. Se si spezza un chicco di grano tenero si rivelerà il nucleo bianco, ripetendo la stessa operazione con un chicco di grano duro, l'aspetto interno non sarà diverso dall'aspetto dorato esterno.
- *grani duri*: prediligono le zone calde secche, sono più grossi e pesanti dei grani teneri, maggiormente nutrienti e ricchi di glutine e vengono impiegati principalmente per la produzione di pasta e semola.

Il chicco di frumento si compone di tre parti fondamentali:

- la crusca (12 ÷ 15% del peso) costituita da cellulosa e in minima parte di vitamine
- l'albume o endosperma (83 ÷ 85% del peso) ricopre la parte più importante dal punto di vista nutrizionale e contiene proteine, vitamine, enzimi, carboidrati e sali minerali
- il germe (1 ÷ 2% del peso) ricchissimo di grassi assai preziosi e di vitamina E. Il processo di frantumazione a cui viene sottoposto il grano e le successive fasi di separazione della farina dai materiali di scarto viene chiamato molitura. Essa avviene facendo passare il grano attraverso un certo numero di cilindri scanalati e, procedendo, i cilindri sono sempre più accostati e più finemente scanalati; la funzione dei cilindri è quella di sfogliare il grano, uno strato per volta; sotto questi cilindri sono posizionati alcuni setacci, in alto quello con i fori più grandi e via via che si scende i fori sono sempre più piccoli: in questo modo si separano i vari prodotti e sottoprodotti.

A seguito della molitura del grano duro si ottengono:

- semola di grano duro (granulosa al tatto e di colore giallognolo; serve per preparare tutti i tipi di pasta e viene talvolta utilizzata in panificazione per pani tipici di alcune regioni italiane)
- crusca (primo rivestimento del chicco): viene macinata e accorpata al più fine tritello
- tritello (secondo rivestimento)
- farinaccio (terzo rivestimento): composto da una miscela di finissime scagliette di rivestimento esterno del chicco e da farina.

A seguito della molitura del grano tenero invece otterremo:

- farina 00, ceneri fino allo 0,50% (di color bianco latteo e meno ruvida al tatto)
- farina 0, ceneri fino allo 0,65%
- farina 1, ceneri fino allo 0,80%

elle caratteristiche tec-

nti

mbinare farina, acqua risultati dipendono da portate utili informae all'interno del pro-

ali da essere considelividono in due gran-

alla panificazione. Se p. ripetendo la stessa sarà diverso dall'a-

esanti dei grani tenei principalmente per

a parte di vitamine importante dal punto idrati e sali minerali di vitamina E. cessive fasi di sepa-Essa avviene facenprocedendo, i cilin-

dei cilindri è quella posizionati alcuni pri sono sempre più

serve per preparare ani tipici di alcune

oata al più fine tri-

ssime scagliette di

vida al tatto)

farina 2, ceneri fino allo 0,95%

farina integrale, ceneri fino allo 1,60%, comprende la crusca, il tritello e il farinaccio. Il numero di fianco alla definizione di farina indica l'assenza di impurità; la farina 00 è più bianca in quanto priva della minima traccia di materiale di scarto.

FARINE: Le farine sono tutte visibilmente simili ma hanno differenti proprietà a seconda del metodo di coltivazione, macinazione, conservazione ecc. Si possono fare diversi esperimenti con le varie tipologie di farine prima di riuscire a produrre una buona pagnotta. Anche la conservazione della farina è molto importante dal momento che vanno mantenute in luoghi asciutti e all'interno di contenitori ben sigillati. Lo strumenpiù utilizzato per determinare la qualità e la classificazione di una farina è l'alveografo di Chopin con il quale si studia il comportamento di un piccolo impasto mediante gonfiamento dello stesso fino al punto di rottura; si ottengono i seguenti indici:

W che misura la capacità di panificabilità di una farina; più è elevato questo valore, maggiore è il contenuto di glutine, enzimi e zuccheri

- P resistenza alla deformazione

- L estendibilità

G quantità di acqua assorbita dalla farina.

Con riferimento a questi dati le farine vengono classificate in:

Deboli fino a 170 W: farine per biscotti, cialde, grissini e pasticceria; assorbono circa il 50% del loro peso in acqua

Medie da 180 a 340 W: farine per pane francese, pane all'olio e pizza; assorbono circa dal 55% al 75% del loro peso in acqua

Forti oltre 350 W: farine rinforzanti da miscelare a farine deboli per la preparazione di pane, pizza e dolci lievitati; assorbono fino al 90% del loro peso in acqua.

Un impasto fatto con farina con basso W (farina debole) lieviterà molto più in fretta di una farina forte perché opporrà meno resistenza ai gas, mentre nel caso di una farina di forza, l'impasto sarà molto elastico e non si romperà sotto la spinta dei gas anzi si gonfierà e si formerà una ricca alveolatura. Durante la cottura i gas e l'acqua evaporeranno lasciando la pasta porosa e consistente, mentre in superficie gli zuccheri caramellizzeranno donando alla crosta il caratteristico colore dorato. Dove troviamo il fattore W nel pacchetto di farina o al supermercato? Da nessuna parte. Infatti sulla busta da 1 kg di farina non viene riportato, è presente solo sui sacchi da 30÷50 kg.

Test per verificare la forza di una farina

Se si vuole conoscere la forza di una farina, ma non si sa quale sia il suo contenuto in proteine né l'indicatore W, è possibile risolvere il problema in modo empirico. Innanzitutto si comincia con un veloce impasto utilizzando 60 g d'acqua e 100 g di farina, che permetterà di ricavare immediatamente alcune indicazioni utili: con una farina debole si otterrà infatti un impasto piuttosto appiccicoso, a causa della scarsa capacità di assorbire liquidi tipica di queste farine.

Dopo la preparazione, l'impasto va messo a bagno per mezz'ora in una ciotola d'acqua, quindi va lavorato a mano lavandolo sotto l'acqua fredda. Si continua così finché l'acqua che esce dall'impasto non è quasi completamente limpida. A questo punto lo si rimette a mollo nell'acqua per un'altra mezz'ora, quindi lo si lavora di nuovo rapidamente. Ora si può procedere a verificare l'elasticità dell'impasto, tirandolo; se si spezza



A sinistra, il risultato del test effettuato con una farina debole.

A destra il risultato di quello effettuato con la farina forte.



Foto tratte da www.gennarino.org

facilmente, vuol dire che la farina è di tipo debole, se invece prima di spezzarsi l'impasto resiste molto più a lungo, significa che la farina è di tipo forte.

Farina bianca 00: è una miscela di farine raffinate di grano tenero particolarmente adatta per preparare dolci. Questo tipo di farina viene utilizzata nelle ricette delle torte, pani dolci e dei pani veloci. È una farina debole con valore W pari a 160 - 180 e deve essere rinforzata con una farina forte.

Farina manitoba: farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione e successiva lavorazione di frumenti teneri coltivati nel Nord America, originari della regione canadese di Manitoba (il nome deriva dalla tribù indiana che viveva in quell'area). È detta anche farina americana o canadese. È una farina ricchissima di glutine, zuccheri ed enzimi, il che la rende una farina forte (valore W pari a 360 – 380) e appunto per la sua notevole forza non viene utilizzata da sola, ma aggiungendola in una certa percentuale a farine deboli. È quindi consigliabile per la realizzazione di ricette difficili come krapfen, brioche, panettoni, pizze e focacce, quando si vogliono risultati superiori; pertanto, nelle ricette che seguono, la farina 0 può essere sostituita con la stessa quantità di farina manitoba (a eccezione di quelle in cui vi è solo farina 0 nelle quali è bene utilizzare metà dose di manitoba e metà di farina bianca 00).

Farina integrale: è la farina ottenuta dalla macinazione dell'intero chicco di grano, contiene perciò crusca e il germe che la rendono più pesante e ricca di sostanze rispetto alla farina bianca 00. Il pane preparato con questa farina risulta più piccolo e pesante rispetto al pane bianco. Per ovviare a questo problema e produrre un pane più lievitato e leggero, la farina integrale viene di solito mescolata con la farina bianca 0 ad alto contenuto di glutine (60% integrale e 40% farina bianca).

Farine auto-lievitanti: esse contengono un agente lievitante non necessario alla produzione del pane e, di conseguenza, se ne sconsiglia l'utilizzo.

Crusca: la crusca (non trattata) e il germe di grano costituiscono la parte esterna più grezza dei chicchi di grano o di segale e vengono separati dalla farina tramite setacciatura o abburattatura. Questi due ingredienti vengono spesso aggiunti al pane in piccole quantità per migliorarne il potere nutritivo e il sapore, oltre a essere utilizzati per migliorare la consistenza del pane.

Farina d'avena: viene prodotta rullando o frantumando il chicco d'avena ed è usata per migliorare il sapore e la consistenza del pane.

Farina di segale: viene prodotta rullando o frantumando questo cereale. Simile a quella di grano, ha un sapore più marcato e un colore più scuro. Viene in genere utilizzata miscelata alla farina di grano in proporzioni variabili.



arsi l'impa-

mente adate torte, pani deve essere

essiva lavocanadese di a anche farinzimi, il che tevole forza rine deboli. en, brioche, nelle ricette manitoba (a netà dose di

grano, conrispetto alla sante rispetvitato e leglto contenu-

alla produ-

ma più grezetacciatura o cole quantità nigliorare la

dè usata per

nile a quella re utilizzata *Farina di farro*: viene prodotta dalla macinazione di questo cereale. Ha origini toscane e in questa regione si coltiva la miglior qualità. Come per la farina di segale anch'essa viene utilizzata miscelata a quella di grano.

Farina di mais - grano saraceno - soia - riso - miglio: sono prive di glutine quindi indicate per i celiaci (si veda il capitolo *Ricette per celiaci*). Possono essere utilizzate miscelate con la farina di frumento.

Farina di orzo: contiene una piccola percentuale di glutine e può essere utilizzata per fare il pane miscelata con quella di frumento. Il malto d'orzo è invece utilizzato in panificazione in quanto dà colore a farine non di buona qualità sia se aggiunto all'impasto sia se sciolto in acqua e poi spennellato sulla pagnotta prima della cottura.

PATATA: la patata lessa schiacciata aggiunta alla farina di frumento consente di conservare il pane per più tempo senza che la mollica si secchi e aumenta la digeribilità della pagnotta. Si può aggiungere in alternativa la farina di patate ottenuta dall'essiccazione di patate sbucciate, cotte al vapore; il prodotto ottenuto viene frantumato e a seconda del grado di raffinazione si parla di fiocchi di patate oppure di semolino.

LIEVITO DI BIRRA: attraverso un processo di fermentazione, il lievito produce gas (anidride carbonica) necessario alla lievitazione del pane. A tal fine, il lievito deve essere attivato dagli zuccheri e dai carboidrati presenti nella farina. In tutte le istruzioni della varie macchine del pane si consiglia l'utilizzo di lievito attivo secco in granuli (quello usato anche nelle ricette); è possibile utilizzare anche lievito fresco. 25 g di lievito fresco corrispondono a 8 g di lievito attivo secco in granuli.

Sono disponibili tre diversi tipi di lievito: fresco, secco e a lievitazione rapida.

Prima dell'utilizzo bisogna verificarne la freschezza controllando la data di scadenza. Una volta aperta la confezione è importante conservarlo in frigorifero. Se l'impasto non è lievitato bene la causa è spesso attribuibile alla mancanza di freschezza di questo ingrediente. Per stabilire se il lievito è scaduto e inattivo eseguire la seguente prova:

- riempire mezzo bicchiere d'acqua tiepida

- mescolare 1 cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di lievito secco
- lasciare riposare per 10 minuti in luogo tiepido
- il miscuglio dovrebbe spumeggiare e produrre un forte aroma di lievito. Se ciò non accade il lievito è scaduto.

ZUCCHERO: contribuisce all'azione del lievito e fa diventare la crosta più spessa e scura. Non può essere sostituito da dolcificanti artificiali dal momento che il lievito non reagisce correttamente con essi. La sua quantità può essere ridotta del 20% al fine di rendere la crosta più chiara e sottile senza che il risultato complessivo ne sia influenzato.

MIELE: va aggiunto a piccole dosi per conferire aroma e colore alla crosta. Grazie alle sue proprietà il miele regola l'umidità interna del pane per cui quest'ultimo conserva più a lungo la propria tessitura soffice rinsecchendo meno velocemente.

MALTO: si definisce "malto" un cereale che sia stato sottoposto a un inizio di germinazione in seguito al quale il contenuto dei chicchi del cereale stesso diventa solubile e possa quindi essere estratto con particolari procedimenti. Il malto si usa comunemente nelle preparazioni della birra e di altre bevande, ma può trovare impiego nella prepara-

zione dei dolci. Il malto di mais, orzo e di riso, in modo particolare, possono sostituire lo zucchero bianco; sono ricchissimi di maltosio e fruttosio, zuccheri complessi, mentre il saccarosio vi è contenuto in una percentuale molto bassa. Contengono inoltre una certa quantità di sali minerali. Data la loro composizione, vengono assorbiti lentamente e quindi meglio metabolizzati dal nostro organismo, che non deve inoltre subire le "aggressioni" che accompagnano l'ingestione di zucchero raffinato (saccarosio).

SALE: contribuisce a compattare l'impasto e rallenta il processo di lievitazione, perciò la quantità indicata nelle ricette non può essere aumentata. Il sale equilibra il sapore del pane e dei dolci e allunga i tempi di conservabilità (infatti per le sue proprietà igroscopiche assorbe e trattiene l'umidità consentendo al pane di rimanere fresco più a lungo). Per motivi dietetici può essere eliminato completamente, sebbene ciò può causare un'eccessiva lievitazione del pane che risulterà più alto del normale. È meglio evitare i sostituti del sale perché non sempre è chiara la percentuale di sodio. È utile per dare un po' di forza a farine deboli aggiungere 25 g di sale per chilo. Utilizzare solo sale fine e non sale macinato grosso, che conviene usare solo per cospargere i panini formati a mano, per avere una consistenza croccante.

LATTE IN POLVERE: in molte ricette è presente, ma non è obbligatorio; serve a rendere la mollica del pane più vellutata e soffice e la crosta più morbida.

LATTE: migliora il sapore del pane; a differenza dell'acqua tende a produrre una crosta più croccante. È possibile usare latticello, yogurt, panna o formaggi cremosi, come ricotta o simili, come parte del contenuto liquido del pane per avere una mollica più tenera e umida.

UOVA: le uova aggiungono ricchezza e conferiscono una consistenza vellutata al pane, agli impasti e ai dolci.

BURRO, OLIO: rendono più friabile e tenera la consistenza del pane. Alcuni sostituiscono il burro con la margarina, anche se ciò è sconsigliabile dal punto di vista salutistico (la margarina è un prodotto ottenuto chimicamente per parziale idrogenazione di acidi grassi di scarsa qualità); il burro deve essere ammorbidito (lasciare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti) per facilitare l'impasto. L'olio di mais è una buona alternativa, se vi preoccupano i livelli di colesterolo.

LIEVITO PER DOLCI: è un'agente di lievitazione usato per pani e dolci a produzione rapida; non richiede alcun tempo di lievitazione prima della cottura, poiché la reazione chimica avviene quando vengono aggiunti gli ingredienti liquidi.

BICARBONATO DI SODIO: è un altro agente di lievitazione da non confondere con il lievito per dolci e non va perciò utilizzato al suo posto; anch'esso non richiede tempi di lievitazione in quanto la reazione chimica avviene durante il processo di cottura.

ACQUA: ha un ruolo fondamentale nella preparazione del pane. È l'acqua che idrata la farina, gonfia i grani di amido e assicura l'elasticità e l'allungamento del glutine e rende la crosta più croccante e inoltre consente al lievito di svolgere la sua attività. È consi-

cossono sostituire lo complessi, mentre il no inoltre una certa i lentamente e quinubire le "aggressio-

lievitazione, perciò quilibra il sapore del proprietà igrosco-fresco più a lungo). può causare un'eceglio evitare i sostitile per dare un po' solo sale fine e non ini formati a mano,

gatorio; serve a renda.

produrre una crosta cremosi, come ricotmollica più tenera e

za vellutata al pane,

ane. Alcuni sostituinto di vista salutistirogenazione di acidi ciare a temperatura is è una buona alter-

i e dolci a produzioira, poiché la reazio-

non confondere con non richiede tempi cesso di cottura.

l'acqua che idrata la o del glutine e rende ua attività. È consimabile, prima dell'uso, farla bollire per eliminare i composti volatili come sali di cloro calcio oppure utilizzare l'acqua minerale naturale.

La temperatura dei liquidi gioca un ruolo fondamentale nel processo di panificazione:

- maggiore di 45 gradi l'impasto non lieviterà
- tra 37 e 45 gradi l'impasto lievita correttamente in 3 ore circa
- a 10 gradi l'impasto impiegherà 12 ore.

Tabelle di corrispondenza di pesi e misure

delle pagnotte indicati nelle ricette di questo libro sono indicativi in quanto il peso della pagnotta dipende dall'umidità dell'aria al momento della sua preparaziopesi di riferimento sono uno dei parametri da impostare per la programmazione macchina. In dotazione alla macchina del pane vengono forniti tre misurini: una un cucchiaio e cucchiaino dosatore. Nelle ricette vengono indicati cucchiaio (da miestra) e cucchiaino (da caffè): vanno bene gli strumenti graduati in dotazione alla macchina oppure quelli che si usano normalmente in cucina.

Di seguito vengono definite le corrispondenze approssimative:

TAZZA	CUCCHIAIO	CUCCHIAINO
1	16	48
7/8	14	42
3/4	12	36
2/3	10	30
5/8	10	30
1/2	8	24
1/3	5	15
1/4	4	12
1/8	2	6

MISURA	INGREDIENTE	PES0
1 tazza di	Farina	150 g
The Street	Acqua	220 g
	Latte / yogurt	220 g
	Cacao	160 g
	zucchero	240 g
	Ricotta	200 g
	Burro	240 g
	Uvetta / canditi	200 g
	Frutta secca	120 g

Macchine e modelli

Macchine del pane di marche diverse utilizzano spesso la stessa meccanica/elettronica; è pertanto più semplice riferirsi a tale "anima" comune piuttosto che a un sinzolo modello.

Nelle tabelle che seguono pertanto verranno indicate delle macchine astratte (MP1, MP2, ..., MPn) ognuna delle quali corrisponde a più macchine reali.

Nelle tabelle i tempi sono espressi in minuti se non diversamente indicato (es. 30s = 30 secondi).

I empi delle varie fasi del programma si riferiscono a una pagnotta da 750g.

Sigle utilizzate nelle tabelle: MR = Morphy Richards - BM = Backmeister - PR = Princess - SV = Severin

TABELLA DELLE EQUIVALENZE MACCHINE ASTRATTE / MODELLI

MP1	equivale a		MP17	equivale a	MR 48261
		Hinari HBMC15			SV 3987
		Amstrad CM10 (con 2	MD10		MR 48260
		programmi pane veloce) Moulinex ABKE 41	MP18	equivale a	
MP2	equivale a	PR 1934			OPTIMA MP10
IVIFZ	equivale a	PR 1936			Clatronic BBa2594
MP3	oguivala a	PR 1930 PR 1937			Bomann CB 556 BM 8461
IVIFS	equivale a	PR 1937			DCG Eltronic XBM 538
MP4	e aleviuale	PR 1941			ELTA BA 123
MP5	equivale a equivale a	TRISA	MP19	equivale a	
MP6	equivale a	SV 3981	IVII 13	equivale a	Clatronic BBa2865
IVII O	equivale a	SV 3982			SV 3989
MP7	equivale a	SV 3983			BM 8695
IVII /	equivale a	Moulinex OW3000 (con			MAX 161
			MP20	equivale a	MR 48270
		programma impasto da 14	1111 20	οφαιναίο α	Amstrad CM22
		minuti e pane veloce da 1h20minuti equivalente alla	MP21	equivale a	
				oquivalo a	Blue Sky BBM1038
		MP25) Ariete Pane Express			DPE Alice
					OPTIMA MP05
		Kenwood BM250-256 (con			Clatronic BBa2605
		programma impasto da 14			Clatronic BBa2866
		minuti e programma pane			Clatronic BBa2864
		senza glutine e miscele			Clatronic BBa2867
		confezionate da 2h24min –			Clatronic BBa2785
		vedi programma pane			Clatronic BBa2450
MP8	oguivala a	speciale MP7*)			Bomann CB566
IVIFO	equivale a	SV 3985 PR 1938			DCG Eltronic XBM 838
		PR 1938 PR 1943			Termozeta FORNARINA
		PR 1943			Kenwood BM210
					SV 3988
		Amstrad CM09 Kenwood BM150			BM 8600
		BM 8610			KENNEX CBM900A
		Clatronic BBa560			Panasonic SC255WXE (con
MP9	equivale a	SV 3986			programma pane senza
IVII 3	equivale a	DCG Eltronic XBM 1088			glutine e programma da
		BIFINETT KH1170			personalizzare)
MP10	equivale a	KENWOOD	MP22	equivale a	MR 48285
MP11	equivale a	LG			MR 48286
MP12	equivale a	MR 48210	MP23	equivale a	MR 48290
MP13	equivale a	MR 48221			Moulinex OW3000
MP14	equivale a	MR 48230	MP24	equivale a	MR 48295
IVII 14	equivale a	Kenwood BM200			Clatronic BBa2787
		Kenwood BM250	MP25	equivale a	MR 48300
		Kenwood BM258	MDOO		Alaska BM2000
		MAX Panematic	MP26	equivale a	OSTER
		Amstrad CM03	MP27	equivale a	
		Amstrad CM02	MP28	equivale a	BM 8650
		Kenwood BM300	MADOO		BM 8658
		Kenwood BM350	MP29	equivale a	BM 8660
MP15	equivale a		MDOO	a and the le	DCG Eltronic XBM 168
IVIT 13	equivale a	MR 48245	MP30	equivale a	De Longhi
		MR 48268 (senza programmi	MP31	equivale a	Bifinett KH2230
MP16	equivale c	pane veloce)	MP32	equivale a	Kenwood BM350
IVITIO	equivale a	MR 48250	MP33	equivale a	Moulinex OW5000

DELLI

0 5 MP10 BBa2594 CB 556

mic XBM 538 123

BBa2865

O CM22 BBM1038 **MP05**

MP05 BBa2605 BBa2866 BBa2864 BBa2867 BBa2785 BBa2450 CB566 CR566 CB566 BBA210

CBM900A ic SC255WXE (con ma pane senza programma da zzare)

0 0W3000 BBa2787 M2000

onic XBM 168

H2230 BM350 OW5000 PROGRAMMA PANE BIANCO Questo è in genere il programma più utilizzato, per la realizzazione di gane ad alto contenuto di farina bianca. Per preparare pane bianco o marrone oppure per pagnotte contementi erbe aromatiche o uvetta.

Durata	h.mm	3.00	3.00	2.45	2000	3.00	3.18	1.15	3.20	2.45	3.20	3.00	3.00	3.00	3.00	0.55	3.00	3.00	2.00	2.20	3.00	3.00	2.43	2.50	3.10	3.00	3.20	3.20	3.20	3.05	2.10	3.10	2.45	3.13
Сойшга	121°	09	09	00	200	90	23	40	22	45	20	20	09	09	65	34	25	2 2	00 0	0 1	0 0 1	3 5	S !	22	23	09	22	22	22	09	48	20	<u>ک</u> ا	သ
3° lievitazione	32°	22	3 S	გ შ	S 1	22.0	20	20	45	64	09	99	24	24	45	45	5 전 전	5 4	3 5	7 4	£ :	45	Ļ	දි	20	22	45	45	45	32	27	22	3 2	nc
amel otseqmi		30s	30s		- 6	308	15s		-	50s	48	238	50s	50s	10s	000	30s 1	- 6	SOC	302	308	308	,	108	158	30s	-	-	-	38	30s	158	ļ	158
2° lievitazione	35°	20	8	<u>2</u> ç	0 6	88	26) 	8		56	23	23	23	22	į	8 5	٥ ا	3 5	3 5	3	81	გ <u>გ</u>	56	26	20	18	18	28	28	9	22	į	22
massic voice of sequil		20	დ .	- -	- L	ט ע	•		-						2	L	ი -	- ı	ດ Ç	2 ∟	ဂ	ر د	108		10s	2	_	-	_	10s	30s	158	158	10s
manification excited obsequit		2	2		L	o r	>					3			ည	ı	ဂ	ı	ဂ	L	ဂ	ည				ည								
Segnale acustica agracata ingredienti		S	S		5	<u>, </u>	5					S			S	ō	<u>7</u>	7	<u>,</u>	<u>,</u>	<u>.</u>	<u>s</u>				S								
mannern sociev otseqmi		2	2		ı	n Ω	10s	3			48	32	31	31	2	l	ဂ	ı	ი ;	۱ ⊆	သ	ည				വ								
anoissiiveil °f	30°	20	50	45	45	200	30	3	45	23	40				20	10	20	45	202	ဂ (50	20	56		38	20	45	45	45	37	15	56	56	40
Segnale acustica aggressi ingredienti				ن د	<u>7</u>		<u>u</u>	5	S	. I							ē	<u>~</u>					ळ	ᇙ	S		S	S	S		S	S	S	S
materia sociev otseqmi		80	∞	13	<u>13</u>	∞ ο	° 5	20	13	27	i				8	9	∞ ;	<u></u>	∞	and the same of	∞	∞	3	3	20	8	13	13	13	22	10	31	31	15
cimal ofsequi		2	7			~ 0	7	ĸ)	9	12	9	9	9	7	-	7		7	ည	~	7	က	က		7				က	10	က	က	
Riposo							ע	,			ı,)													2						2	į		2
citral otseqmi				2	2		ĸ	,	7.)	7						ı	വ						1	2)	כט	21	יכי)	2			2
Riscaldamento				17	11				17	:							ļ	17									17	1	17	:				
		MP1	MP2	MP3	MP4	MP5	MPO	MP8	MP9	MP10	MP11	MP12	MP13	MP14	MP15	MP16	MP17	MP18	MP19	MP20	MP21	MP22	MP23	MP24	MP25	MP26	MP27	MP28	MP29	MP30	MP31	MP32	MP32	MP33
																														*				

PROGRAMMA PANE INTEGRALE Rispetto al programma Pane bianco questo programma prevede le fasi di lievitazione e di cottura più lunghe a causa del fatto che l'impasto con alta quantità di farina integrale tende a lievitare meno rispetto all'impasto di farina bianca. Prevede in molte macchine una fase di preriscaldamento che permette alla farina di inzupparsi di acqua ed espandersi ed è utilizzabile inoltre per diversi tipi di farina (segale, orzo, farro...).

Durata	h.mm			3.33													3 30													3.15		
Coffura	121°	4.10	3.40	2 2	000	2.40	50	1.40	22	4.20	20	4.45	4.30	4.30	3.40	2.40	2 2	3.40	2.50	3.40	3.40	4.25	4.30	23	3.40	22	22	22	29	2 2	20	09
3° lievitazione	32°	8	ვ <u>:</u>	22	040	00 9	34	45	35	45	40	09	22	22	38	45.0	2 2	99	20	09	09	20	22	20	65	32	35	32	40	4 کا کا		40
ofnel oferqui		21	2	108	48	25	100	32	-	22	48	22	45	45	2	2	2 -	- 02	20	20	20	46	46	158	20	-	-	_	38	10s	3	28
2° lievitazione	35°	30s	30s	56	15	308	308	3	18	38	15	188	38	38	30s	200	302	300	30%	308	308	108	108	56	30s	18	18	18	20	52	46	20
etnetrimretni ecolev otzaqml		30				200						30				Ļ	წ	35	8	35	32	31	31	10s	30	-	-	-	158	10s	158	2
Impasto veloce continuo		വ	2			ζ i	ဂ								ည	ı	ဂ	Ľ	,	ıc	20	10s	10s		2							2
Segnale acustico aggiunta ingredienti		10	9			2	2								10	,	2	9	2	10	20				10							
Impasto veloce intermittente		S	S	10s	48	ळ	<u>s</u> 5	201			45	2			S	į	<u></u>	5	ō ō	5 0	5 07	i			S	;						
enoizativeil °t	30°	2	2	49	20	2	ر د د	49	A5	103	25	158	158	158	2		2	45	ი 🤆	2 4	ט נכ	•		38	3 2	45	45	45	20	45	300	88
Segnale acustico aggiunta ingredienti		25	25	S	S	22	52	7	ū	2 2	2 7	62	79	26	25	9	25	<u>n</u> 5	ر در	ט ק	25	80	808	. T	25	30	5 0	5 0	5	<u>ज</u>	<u> </u>	
Impasto veloce intermittente		1		15	6		ļ	15	12	2	0	S	i					13				7	5	20	2	12	2 5	2 5	22	2	2 2	15
of nel of sequil		8	· œ		က	8	œ	Ļ	2	8	2 0	33 0	25	22	8	10	œ	(00	c	20 0	2 2	25	3	α	•			c	2	c	က
Riposo		2	10	2	20	7	7	ı S	ဂ	ď	0 2	9	<u>س</u>	ေ	2	-	7		21	ဂ	N C	4 6	o (*	ט נ	o c	4				2		ĸ
of nel of sequi		30	}	2	13			ည	ı	၁ င	9 5	3 5	88	38	}			2				00	300	3 4	n	L	o n	o r	C	2		ĸ
Riscaldamento				30	200			30	į	3/	6	2						37						4	2	1	37	3/	30	ည	30	S
		MP1	MP2	MP3	MP4	MP5	MP6	MP7	MP8	MP9		MP11	MD12	MP1A	VIP15	WP16	MP17	MP18	MP19	MP20	MP21	MPZZ	MPZS	17 Z	CZAM	MFZ0	MPZ	MPZ8	MP29	MP31	MP32	MP32

PROGRAMMA

cante e mollica sot

Durata
Cottura
3° lievitazione
Impasto lento
S° lievitazione
Impasto veloce intermittente
Impasto veloce continuo
Segnale acustico aggiunta ingredienti
Impasto veloce intermittente
anoizativail ° l
Segnale acustico aggiunta ingredienti
Impasto veloce intermittente
ofnel ofsequi
Riposo
otnel otssqml
Riscaldamento

programma prevede le antità di farina integrale ne una fase di preriscalile inoltre per diversi tipi **PROGRAMMA PANE FRANCESE** Per la realizzazione del tipico pane francese leggero, crosta crocambe e mollica soffice.

	Durata	h.mm	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	1.30	3.50	3.40	3,40	3.45	3.50	ı	3.50	3.50	2.40	3.50	3.50	3.40	3.32	3.50	00.0	1	3.25	3.30	3.34
3.33 3.30 3.30 3.44 3.15 4.25 2.39	Coffura 33	121°	02																							20	
53 53 55 55 50 50 50																											
35 35 35 35 46 46	3° lievitazione	35	99	65	20	65	9	25 25	20	54 40	56	54	50 2	ı	20	20 6	30	20	5 2 3	55.5	9	65	S .	1	20	9 2	300
46 15s 70 1 1 1 3s 15s	chinal ofestion		30s	30s	· -	30s	30s	202	-	20s 4s	238	20s	30s	1	30s	308	30s	30s	30s	108	10s	30s	- '		38	10s	55
	2° lievitazione	32°	20	20	25	202	3 50	-	25	29 15	29	828	8 8		30	30	40	30	30	30	31	20	g ,	1	28	31	30
26 308 308 18 18 18 20 25 25 31 46	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR			_			_									-			4 0			4				0s 12°	
10s 10s 115s 115s 115s 115s	mpasto veloce managemi		7	7		7	7						7		7	7		7							7	=	
10s 5	on society of sequil		13	13	ı	13	13						13	1	13	13	•	13	13			13		1			
10	Segnale accerta		S	<u>s</u>		S	S						S		<u>s</u> 2	7 T	S	S	S			S	1	•			
Ø	acciev ofseqmi		2	2		. 2	က ငို	SOI	-	20s 4s	20s	20s	2 S	1	2	נה	20	ر ا	2		108	٠ ي	<u> </u>	•			2
38 45 45 50 45 80 80	1° lievitazione	30°	40	40	45	40	40	65	45	2 3	34	34	\$ 6		40	6 4	ъ	40	8 ¢	32 8	, 8 , 8	4	ე .		42	33	3 3
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	Segnale sousfice aggrees of properties of pr						5	<u>7</u>		<u></u>	5			1					ច	ন ত	\$		•	1		<u>~</u>	5 ZS
20 13 13 13 13 13 25 25 25	To accept of sequel		16	16	- 19	16	9 6	9 2	16	2 6	30	22	2 <del>9</del>		91	<u> </u>	2	16	9 6	3.6	8	9 5	۰ و	1	22	9 9	3 2
തെവന മ 22	cinel ofsequi		2	7		7	7	2		<b>o</b> m	ေ	ω :	» α	ı .	7	`	ı	2	~	ი ო	)	7	•		က	9 0	2
വ ഗവതാ	osoqiA						ш	ဂ		20	3	12		ı							2			. 1		2	2
2 222	o cinnel otseqmi				י וכ	)	L	ဂ	2	13	2				L	ဂ					2	L	ر د			2	2
15 37 37 37 30 5 5	Riscaldamento				. 60				22	20				,	5	77						5	. 15		ı		
MP24 MP25 MP26 MP27 MP29 MP30 MP31 MP32 MP32	NF33		MP1	MP2	MP3	MP5	MP6	MP8	MP9	MP10 MP11	MP12	MP13	MP14 MP15	MP16	MP17	MP18	MP20	MP21	MP22	MP24	MP25	MP26	MP21	MP29	MP30	MP31	MP33
		, í																									

**PROGRAMMA PANE DOLCE** Per la realizzazione di pani dolci che hanno una crosta più croccante dovuta a una maggiore quantità di zucchero rispetto al programma Pane bianco.

Durata	h.mm	2.50	2.50				2.50	2.50	3.22	1		3 25	3.20	3.50	3.25	3.25	2.55	1	ı	1.52	2.55	2.30	2.55	2.55	3.22	3.25	3.22	2.50	1.52	3.09	3.09	3.19	3.22	3.45
Cottura	121°	10000																																
3° lievitazione	35°	55	55	3		ı	22	22	52	1	ı	9	69	3 2	10	40	22.5	1		27	22	22	22	22	20	20	52	22	27	39	39	40	20	38
lmpasto lento		308	30°	3	ı		30s	308	58	1		000	S S	2 6	150	120	30s				30s	30s	30s	30s	10s	10s	58	30s		-	-	38	150	2 2
2° lievitazione	35°	30	30	3	1	ı	30	30	26			. 6	£ 6	9 8	8 8	8 8	38	1		7	30	40	30	30	30	30	56	30	7	18	18	27	32	8 8
arinətimiətini əsoləv otsaqml		r.	ט נכ	,		1	2	ב	)	,							Ś	1	1		2		2	2	10s	10s		2				158	30s	5. 5.
Impasto veloce continuo		10	2 9	2		1	10	10	2		1						10	1	1		10		10	10				10						
Segnale acustico aggiunta ingredienti		7	5 0	5	1		℧.	7	5	٠							S		,		S	S	S	S				S		S	S			
Impasto veloce intermittente		R	ם נ	n	1	1	2	א פ	10%	3 .		' (	20s	48 0	20s	20s	2 2	1	ı		rc.	20	2	2			108	2		-	-			
9° lievitazione	°08	ĸ	ם נ	ဂ		,	2	ט נכ	30	3		. :	40	40	40	40	ჭ დ	1			ני	2	2	2	31	31	39	2		45	45	43	ഹ 2	5
Segnale acustico aggiunta ingredienti					•	ı			Ū.	5			ত ত	<u>7</u>						<u>v</u>	5				S	S	20.						ਲ ਹ	<u>.</u> 2
Impasto veloce intermittente		0	0 0	œ	1		α	o a	5	2		ı	3	5	33	33	<del>ა</del> ∝		,	ĸ	ο α	•	8	8	3	3	20	8	2	13	13	22	9	31
ofnal ofseqmi		c	<b>V</b> (	.7		1	6	1 0	7	X	17,	1	9	m	9	ဖ (	٥٥	1		r	00	ז רכ	2	2	m	c	,	2	ı ıc	, 1	2	က	9	m
osoqiA					r	,			ĸ	,	ı	1	-	2				,	,								ĸ	•					2	L
ofnel ofendo					1				Ľ	,				7						ı							r.	)					2	ş
Piscaldamento	50 000000	300 11									ı																				÷			
		2	1	<b>IP2</b>	MP3	APA	101		MP0		MF8	MP9	P10	7	P12	P13	MP14 MP15	910	1 2	010	010	D20	P21	P22	P23	D24	1025	964	1027	P28	P29	P30	IP31	1P32

#### **PROGRAMI**

normale, quello fresca in casa, comprende la stampo e cotto normale, quello hanno due pro MP20 ha tre pi quello più lung

Cottura

Durata

otnal otseqmi anoixstivail °6

2° lievitazione

mpasto veloce continuo

Impasto veloce intermittente

Segnale acustico aggiunta Ingredienti

Impasto veloce intermittente

Impasto veloce intermittente

Segnale acustico aggiunta ingredienti

otnel otseqmi

0\$0

otnal otseqmi

Fiscaldamento

nno una crosta più croccante

2.55 3.25 3.25 3.25 3.25 3.09 3.19 3.22 3.22 55 53 53 55 56 56 56 56 57 57 308 308 108 108 55 308 308 11 1 5 10s 15s 30s 15s 20 20 00 S SS 33333 45 43 5 31 31 323 S 13 15 3000 00000000 MP22 MP24 MP25 MP26 MP27 MP29 MP31 MP31

I modelli Moulinex ABKE41 e Severin hanno due programmi: quello da 1h30 male quello da 1h50 per un impasto più leggero. Il modello M920 ha tre programmi: 14min per la pasta in casa, 1h30 per un impasto normale, 1h50 per uno più leggero. IMPASTO: questo programma non mende la fase di cottura. Quando il programma ha concluso il suo ciclo, l'impasto può essere tolto dallo e cotto in un forno convenzionale. Le macchine MP1 e MP7 hanno due programmi: quello più corto male quello più lungo per un impasto leggero; la macchina MP3, MP23, MP24, MP25, MP28, MP29, MP30 due programmi: quello corto per la pasta fresca e quello lungo per un impasto normale; la macchina tre programmi: quello veloce per la pasta fresca in casa, quello normale per un imapsto normale e più lungo per un impasto più leggero.

sterno	h.mm	05.1.30	1.50	2.388	1.50	1346	1.30	. 866	1.30	3665	0.13	8666	24.0	0.13	1.30 5.15 1.25
Comina					1										
3, pertazione	32°	20	222	7	22		40	- <del>2</del> 4 - 40 - 40 - 40 - 40 - 40 - 40 - 40 -	•	<del>3</del> 4		222	22	4	60 60 60 60
quaj qiseduj		30s	30s 30s	SOS	30s	48	30s	30s 30s 30s	55 55	308		30s 30s	308	10s	10s
S' levitazione	32°	98 R	3	0906		40		· •	90						82
esterni esolev cizsqmi		5 5	2	10						4	4			wed5-076	10s
and some cosedari		20 to		10	1				9						
Segnale acusatica egguera ingredienti		ខាខា							22						IS
and a cised will		08		0 8		12		1 836	± 80						
1° llevitazione	30°	5 20	22 42 22	ရှင	45	ა გგე	88	8458	15	888-	8-8	45 45 20	12 22 23		02
errem solev atsegml		က <u>ဆ</u> ဆ	<b>6 6 8 8</b>	? m	16	22.2	50.	2225	± 9 %	2722	20 20	,09 9 9 9 9	5667	ر د د	27 45 15
Segnale acustica agrico ingredienti									S		<u>5</u>				S
ainel aitseqmi		0000	2222	100	6 5	<b>.</b> 	, ,	ro.	28	က	က	n co co	നവവ	es 1	വവ
osoqiA											ນນ				5
cimel otseqmi				1						က	S 2 3	Ì		•	നന
Riscaldamento			22		22			22				22	9 22	·	
		MP2 MP3 MP3	MP3 MP5 MP5	MP7 MP7 MP8	MP9 MP10	MP11 MP12 MP13	MP15 MP16	MP17 MP19 MP19	MP20 MP21	MP22 MP23 MP23	MP24 MP25 MP25	MP26 MP27 MP28 MP28	MP29 MP29 MP30	MP30 MP31	MP32 MP33 MP33

**PROGRAMMA PANE VELOCE** Per la preparazione del pane in un ridotto periodo di tempo; il pane risulterà più piccolo e più compatto.

Durata	h.mm	0.58	1.50		1.52		1	0.58		1.58	1.59	66			1		0.58	1	1.10	1.15	0.58	0.58		1.20	1.20	1.58	1.58	1.57	0.45	0.59
Coffura	121°	35	22		22	ı		32	τ }	22	35	3 '					35	1	42	35	32 23	35	} ,	45	45	22	22 22	48	27	845 42 42
3° lievitazione	32°			•			-		1	52	52	3 '	1 1			1		ı								25	25.53	¥ <del>4</del>	!	
Impasto lento						·			1		48	۲ ،						1					ı					2s 3s		
S° lievitazione	35°					•	•		1 ]	,	13	2 ,											•			7	, _	22		
etnesto veloce intermittente						ı			. ,	-		,				,		ı					1							
Impasto veloce continuo							1		1				•			•		ı												
Segnale acustico aggiunta ingredienti				ı		ı			, 5	7																<u>ت</u> د	7 7 8			
Impasto veloce intermittente						1	1		1		7		1					1												
onoizszione	30°	10	41	. :	41	ı	. !	10	ı	17	<u>_</u> .c.	۱ (		,	,		Ξ	,	17	13.6	==	= 2	1	52 132	2 82				<b>∞</b> ∞	25
Impasto veloce intermittente		12	14		14	1	, ,	7.5	, 8	3:			,				Ξ	1	2;	==	2=	= 2		205	202	200	200	22	6	5 ω ξ
Segnale acustico aggiunta ingredienti	POST TO STATE OF	Nilses		ı			1					,		1									ı							ខន
ofinal offentio		-						- '	•		7						-	, ,	-								,	ကက	က က	 - 10 io
Riposo					,							ı				ı													30s	
of nel of sequil										)		ı	1	1	1			ı							L	o rc	2	1	ç Ç	
Riscaldamento			i i	c	۱ ل	ı		1	2	)		ı		1	1	ı									L	ວ ເວ	2	2		
		MP1	MP3	MPA	MP5	MP6	MP7	MP8	MP9	MP10	MP11	MP12	MP13	MP14	MP15	MP16	MP17	MP18	MP19	MP20	MP21 MP22	MP23	MP24	MP25 MP25 MP26	MP26	MP28	MP29	MP30	MP32	MP32 MP33 MP33

**PROGRA** al posto del

otna

əuoi

eloce intermittente

acustico aggiunta ti

veloce continuo

veloce intermittente

acustico aggiunta iti

əuoiz

veloce intermittente

ofne

ofnel

A111

riodo di tempo; il pane risul-

PEOGRAMMA QUICK BREAD Per la preparazione di torte o pani salati quando si usa il lievito per dolci susso del lievito di birra. Questo programma impasta gli ingredienti e poi li cuoce.

1.20 0.58 1.20 1.58 1.58 1.58 1.58 0.45 0.45	Durata	h.mm		2.20	2.28	1.58	2.25	1	1	1.52	} ,	1.50	1	1	1	. 0	1.58	3 ,	1.43	1.40	1.40	1.58	1	1.20	1	P	1 1	1	2.08
42 42 42 43 55 55 57 27 38 37	Cottura	121°	, ,	55	62	22	60 55			90	} .	06	1	ı	1	, ,	22	3 ,	06	8 8	90 30	8 <del>8</del>	1	45	ı			1	105
25 25 34 40 40	3° lievitazione	35°	1	35	55 45	35		ı	•	27	ı		1	1	ı	1,	35	} '			20	300	1		1	1	1 1	1	
38.8	ainəl oissqmi								ı		ı		ı	ı	1			1			10e	108	-					ı	
22 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	2° lievitazione	32°	, ,	2	, ,	7	55 55	1	1	7	ı		ı	1		, t	g <b>~</b>				α	o	1		ı	1 1	1 1	1	
er-	sociav otseqmi		1 4	c			ນ ນ	1	1		1				ı		)	ı			100	108			ı			ı	
	Segnale acustica aggrera		ت ،	<u>,</u>			<u>v v</u>	1	1		1		1	1	1	· 5	5	1					1		1			1	
<u> </u>	amilian sociev otsegmi		ו נ	ი 7	5		ည		ı		1					י ע	•											1	
	meaning scolar otsegmi		1. 14	n <del>-</del>		-	വവ	ı	ı		1		1	1	1	יע	, <del>-</del>	1	<u>ئ</u>	<b>∞</b> α	0				1 1	1 1			
88 8 8 111 110 110	Segnale acutatos agguera inglesigni	HATE POUR S			į	S		ı	1		ı			ı	ı	ı	S	ı			S	S					Paralle I	1	S
20 20 20 20 20 20 20 20 20 33	enoizativeil °f	30°	י ע	,			ညည	1	ı		1		1	1		י ע	)	ı	ر ا	വവ	, <u>C</u>	17	, ç	۱ ع		l <b>1</b>	1		
<u>യ</u> യ	acciev otssqml		· α	° 5	200	50	∞ ∞		1	2 4	ı	4				. α	20,	1	က ၊	,	20	20	۰ 6	ا 2			-	1	50
	cinal otseqmi			J		(	2 2	•	L	9		9	ı		i i		l	1			3	· m	•		ı` <b>ı</b>	1	1	1	က
308	OsoqiA		II I					ı	ı		ı							ı					•			ı	1		
വ വവവ	cinel otseqmi		1	S	. ro r	c		1		ဂ	ı						2						1	ı		ı	1	1	
വവവ	amemebleoeiA			2	ı Cı	c		ı	. (	n	1						2	ı					1						
MP26 MP26 MP29 MP29 MP30 MP31 MP32 MP32 MP32 MP32 MP32 MP33			MP7	MP3	MP3	MP4	MP6	MP7	MP8	MP10	MP11	MP12	MP1A	MP15	MP16	MP17	MP18	MP19	MP20	MP22	MP23	MP24	MP25	MP27	MP28	MP29	MP30	MP31	MF32

**PROGRAMMA DOLCI** Utilizzabile per la preparazione di torte quando si usa il lievito per dolci al posto del lievito di birra. Questo programma impasta gli ingredienti e poi li cuoce. Contrariamente a quanto indicato sulle macchine con programma = MP 21 e MP22 non utilizzare prog. Cake-Torte per le torte, bensì il programma Quick Bread - Pane veloce.

h.mm	1.43	2.50	2.00	2.00	1.50	1.50	1.43	•	1.52	}	1.50	1.40	1.50	1.40		1.50	1.36	1.40	2.50	2.50	1.34	1.40	1.43		1.36	1.44	1.44	0.59	1	1.22	1.20
121°	90	20	90+10*	90+10*	22	22	06	•	80+16* 90	8	, G	8 6	8 8	80		22	8	80	9 6	22	70+22*	80	90		80	8	80	42	1	75	92
32°		25									ı				,				Ļ	32 2								α	) 1		2
	Hidi	308						1							•				000	30s				,							
32°		30						•			1				1				ç	38				•					1		
								,							1				L	വ				,					,		
	S	, rc					S																	1					1		
		10						ì			1								,	22				1					٠		2
		2					2	1			ı				•				L	ည				ı							
								1	S		1				1		S							1	S	<u>.</u>	S				S
°06		2			41	41	2				1					41			Ц	0 0				1					ı		
	2	8	14	14					12.5		. 7	4	- 41		ı		12.5		0	ο ∞	2	1	2	1	12.5	ω .	∞ 4	2 4	1	4	
		2	9	9	14	14	က	ı	3.5	,	י ע	ာ ဖ	9	<b>&amp;</b>	,	14	3.5	ω α	00	7 7	က	œ		1	3.5	91	9 ,	o <del>-</del>	1	က	2
	2										ı			2	ı			2				2	2								
	3							1			ı			7	ı			7				-	m								
								1							ı														1		
	MP1	MP2	MP3	MP3	MP4	MP5	MP6	MP7	MP8	MD10	MP11	MP12	MP13	MP14	MP15	MP16	MP17	MP18	MP20	MP21	MP22	MP23	MP24	MP25	MP26	MP2/	MP28	MP30	<b>MP31</b>	MP32	MP33
																								,							
	32° 35° 121°	3 5 5 SI SI 90	3 5 5 5 10 5 30 30s 55 50	3     5     5     5     10     5     30°     121°       6     14     5     5     10     5     30     30s     55     50	3       5       5       10       5       30°       32°       35°       121°         3       5       5       5       10       5       30       30s       55       50         6       14       6       14       90+10*       90+10*	3 5 5 6 14 5 5 10 5 30 30s 55 90+10* 6 14 41 55	3 5 5 8 5 10 5 30 30s 55 90+10* 6 14 41 41 55	3 5 5 8 5 10 5 30 30s 55 90+10* 6 14 41 41 41 41 41 41 41 5 51 0	3 5 5 8 5 10 5 90 6 14 6 14 90+10* 14 41 41 5 5 10 5 90+10* 5 5 6 90+10* 5 5 6 90+10* 5 5 6 90+10* 5 5 6 90+10* 5 6 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	3 5 5 8 5 10 5 30 30s 55 50 101 6 14 41 41 5 5 10 5 81 5 5 60 104 6 14 41 5 5 81 5 81 5 60 104 6 14 41 5 5 81 5 60 104 6 14 41 6 14 6 14 6 14 6 14 6 14	3 5 5 8 5 10 5 10 5 30 30s 55 90+10* 90 90+10* 90 90+10* 90 90 90+10* 90 90+10* 90 90+10* 90 90+10* 90 90+10* 90 90+10* 90 90+10* 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90	3 5 5 8 5 10 8l 30 30s 55 50 10l 6 14 41 41 41 41 5 10 5 10 5 10 5 10 5 10	3 5 5 6 8 5 10 5  30 30s 55 50 90+10*   14 41 41   41 41   5 5 10 5  5  5  5  5  5  5  5  5  5  5  5  5	3 5 5 6 7 10 5 30 30s 55 50 101 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	3 5 5 6 7 7 8 90 121°  3 5 6 14 41 41 41 41 41 41 41 41 41 41 41 41	3 5 5 6 7 90 121°  3 5 6 14 41 41 41 5 81 8 90 1010°  1 7 5 8 8 1	3 5 5 6 7 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90	3 5 5 6 7 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90	3 5 5 6 6 14 4 1 5 10 5 30 30s 55 50 90+10*	3 5 5 6 7 10 5 10 5 5 50 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	3 5 6 7 8 5 10 8 1 90 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 90 107 9	3 5 5 6 8 6 14 4 11	3 5 6 7 7 8 8 5 7 10 5 7 7 7 5 8 8 5 8 5 7 10 5 7 7 5 8 8 5 8 5 8 5 7 10 5 7 7 5 8 8 5 8 5 7 10 5 7 7 5 8 8 5 8 5 8 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10 5 7 10	3 5 6 14 5 10 5 10 5 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	3 5 6 7 8 5 10 8 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	3 5 6 14 6 14 41	3 5 2 8 6 100 5 30 30 55 90+10*  1 4 41 41 41 41 41 41 41 41 41 41 41 41	3 5 6 8 6 14 4 6 1 6 10 5 30 30s 55 50 50 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	3 5 2 8 5 100 5 30 30s 55 50 100 100 100 100 100 100 100 100 1	3 5 6 7 8 5 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90	3 5 6 7 8 8 90 90+10*  7 5 6 8 8 5 7 90 90  7 5 8 8 5 8 5 90 90+10*  7 5 8 8 5 9 90 90  7 5 8 8 5 9 90 90  7 5 8 8 5 9 90 90  7 6 8 8 5 9 90 90  7 7 8 9 8 9 9 90  7 8 9 8 9 9 90  7 8 9 9 9 90  8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9

#### PROGRAMMA F

alcune macchine è ma con una crosta tre nella MP33 vi s

tie fielia ivii 55 vi
Birnu
Сощига
3° lievitazione
ofnel ofesqui
S° lievitazione
etnestimietni ecolev otsaqml
Impasto veloce continuo
Segnale acustico aggiunta ingredienti
Impasto veloce intermittente
Segnale acustico aggiunta ingredienti
9 lievitazione
etnestimietni eoolev otseqml
ofnel ofseqmi
osoqiA
otnel otssqml
Riscaldamento

usa il lievito per dolci al posto contrariamente a quanto indicacorte per le torte, bensì il pro-

Per pagnotte contenenti ingredienti particolari (per es. yogurt, birra). In macchine è denominato SANDWICH: questo programma prepara una pagnotta con la mollica soffice, una crosta sottile e morbida. Nelle macchine MP7*, MP32 è denominato pane senza glutine, mensela MP33 vi sono 3 differenti programmi: pane senza glutine; pane senza sale; pane con omega 3.

Durata  2. lievitazi  3. lievitazi  Impasto le  Impasto le	35° 121°	30s 64 60	10s 45 60	50 56	10s 45 60 3.55	30 53 54	39 56	}			. 55	02	1 1		2 - 1	22 22	1 1	1	- 56	22 22		92	65
Impasto w	35° 121°	30s 64 60	10s 45 60	50 56	55 45 60	30 53 54	39 56	}			. 55	02	1 1	22 22 22	2 - 1	22 22	1 1	1	- 56	22 22		92	65
v otsedml 2° lievàzzi	32°	30s 64	10s 45	20	45	90	- 68	} '															
v otsedml 2° lievàzzi		30s	- 10s								- 4	33	' '	848	3 , 5	4	1 1	1 1	33	35	1 1	800	1000
v otsedml 2° lievàzzi	32°			- 1	108	S																	30
n ojsedwj	35°	40	, 90				' —			ī	30s	308		30s	30 - 28	308			Ψ,				10s
			. (1)	ε,	26 55	5)	. &	1 (		1	25	30	1 \$	325	3 . 5	22	1 1	1 1	8,	, _	1 1		30
ı msediii		2		ı	2																		
- alooned		16		•	2			1 1	-	1		,	1		1		ı	1 / 1					25
Segnale a neibergni		SI	ı	1	S	en e		1 1		1 1	SI	ı		S	- IS	SI -			Ū	. <u>S</u>			
otseqmi		2	10s	- 1	10s 15s	<u> </u>	_	1 1	1	r ,	25	oz -	١,-	20.	5	. ي				- 1	1		
Segnale neibergni																							
stivail ° I	30°	은 .	39		39 15	99 -	45	1 1		1 1	40	о I	- 45	500	· 유:	요,	1 1		ري ا			U	28
otseqml																							
otseqmi						1		r	ı,							1							
osoqiA			0		10	2 -						ı											o ro
otseqml		1	ខេល	1	വവ	r Q	י ט		1 1				2 .				1 1		010	(O 1			
Riscald			21	1	30								F										2,
	MP1	MP2	MP3	MP5							MP15			MP19 MP20	MP21						MP32 8	MP33 MP33	MP33
	Impasti Impasto Impasto 1° lievita Segnale ingrediei	placaiiA deeqml ocoqiA ocoqiA octasqml octasqml octasqml octasqml octasqml	Hiscald  Impastin  Impastin  So 1	Inpastin   Tinpastic   Tinpast	Hiscald   Hiscald   Hiscald   Hiscald   Hispastic   Hippastic   Hippastic	Piscald   Pisc	Piscala   Pisc	Priscale   Priscale	Piscala   Pisc	Piscala   Pisc	Miscale   Misc	Piscala   Pisc	Piscala   Pisc	Pilscale   Pilscale	Pilscale   Pilscale	Pilecalic   Pile	Piscala   Pisc	Piliposoli   Pil	Pilscale   Pilscale	Pilecala   Pilevita   Pilevita	Principles   Pri	Pilosola   Pilosola	Pilectals   Pilettals   Pilectals   Pilettals   Pile

**PROGRAMMA MARMELLATA** Utilizzabile per preparare conserve e marmellate di frutta fresca. Non aumentare le quantità indicate nelle ricette per evitare che la marmellata fuoriesca dallo stampo. Se ciò dovesse accadere, spegnere immediatamente la macchina. Rimuovere delicatamente lo stampo e lasciarlo raffreddare un po' e procedere poi alla sua pulizia.

	Riscaldamento	Impasto lento	Impasto lento	Impasto lento	Cottura	Riposo	Durata
		130°				h.mm	
MP1			15		50		1.05
MP2 MP3 MP4	-		_	- 25克	-		1.20 1.20
MP3	15		- 45 45		20 20		1.20
MP4	15		45		20		1.20
MP5	-		-	_	_	-	
MDG	_		_		-	-	u u gradin
MP7			15		50		1.05
MP7 MP8 MP9 MP10 MP11 MP12	_		-		_		-
MP9		15	45 45			20	1.20
MP10			45			15	1.00
MD11			-		_		
MD12			45			- 15	1.00
MP13			15	45			1.00
MD14			45 15 15 45	45			1.00 1.00 1.20
MP14 MP15	15		45	40	20		1.00
MP10					-		-
MP16	-		-				
MP17 MP18 MP19 MP20 MP21 MP22	-	15	- 4E		-	20	1.20
MP18	45	10	45 45 15 45 45		20	20	1.20
WP19	15		45		20 50		1.05
MP20	4-		15		50		1.00
MP21	15		45		20 20		1.20 1.20
MP22	15		45		20	00	1.20
MP23 MP24 MP25 MP26		15			50	20	1.25
MP24	-		<u>-</u>		-		1.05
MP25			15		50		1.05
MP26	•		45 45 45	-			- 1.20
MP27	15		45			20	1.20
MP28	15		45			20 20	1.20 1.20
MP29	15		45			20	1.20
MP27 MP28 MP29 MP30 MP31 MP32 MP33	15				65		1.20
MP31	-		-	-		1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -	
MP32		15 5			70 50		1.25 1.05
MP33		5		10	50		1.05

**PROGRAMMA COTTURA** Utilizzabile per cuocere impasti già pronti (per esempio preparati precedentemente con il programma impasto); in questo modo la fase di lievitazione può essere modificata a seconda del tipo di impasto prima di far partire la cottura. Si usa per prolungare la cottura di un pane che ha già concluso il programma e anche per far asciugare la marmellata. In genere ha la durata di 1 h e ogni 10 minuti la macchina emette un segnale acustico affinché la pagnotta venga controllata.

Chi non possiede una macchina con il programma specifico per le marmellate deve seguire queste indicazioni per la preparazione: avviare il programma "Impasto"; lasciare impastare per 10 minuti circa; premere STOP per fermare il programma e con una spatola non metallica pulire le pareti dello stampo; avviare il programma "Cottura".

- Mettere gli i
- Inserire nello dienti solidi
- Per una buoi quantità deg
- Non aggiung la farina rall compatta.
- Nel caso l'a ricetta a cau naturale.
  - Tagliare il b stampo.
- Non utilizza do si utilizzaUtilizzare so
- Assicurarsi
- il timer.
   Aggiungere
- co (se si ag - Regolare la
- Selezionare
- 750 g, 1 kg
   Tutti gli ing
  devono esse
- dei 10° C, I di sopra dei - L'umidità e
- di umidità ambiente co elevate dim
- Se il tempo
- Quando si mente la qu si aggiungo
- Dopo cinque consistenza aggiungere 1/2 a un cu
- Per assicur segnale acu
- Non sollev
- Per evitare la lama dal

ate di frutta fresca. Non ca dallo stampo. Se ciò te lo stampo e lasciarlo

Riposo	Durata
h.mm	
	1.05
	1.20
	1.20
-	-
-	-
	1.05
20	1.20
15	1.00
-	-
15	1.00 1.00
	1.00
	1.20
-	-
20	1.20
20	1.20
	1.05
	1.20
20	1.20 1.25
-	-
	1.05
20	1.20
20	1.20
20	1.20
	1.20
Ī	1.25
	1.05

reparati precedenteificata a seconda del e che ha già conclul e ogni 10 minuti la

ire queste indicaziocirca; premere STOP avviare il program-

## Consigli pratici

- Mettere gli ingredienti nel contenitore seguendo l'ordine indicato nella ricetta.
- Inserire nello stampo prima tutti gli ingredienti liquidi, successivamente gli ingredienti solidi e infine il lievito.
- Per una buona riuscita della pagnotta è molto importante misurare con esattezza le quantità degli ingredienti.
- Non aggiungere troppi grassi, altrimenti si formerebbe una barriera tra il lievito e la farina rallentando così l'azione del lievito e producendo una pagnotta pesante e compatta.
- Nel caso l'acqua domestica avesse caratteristiche particolari e il risultato della ricetta a causa di ciò fosse scadente, è consigliabile riprovare con acqua minerale naturale.
- Tagliare il burro in piccoli pezzi e lasciarlo ammorbidire prima di introdurlo nello stampo.
- Non utilizzare ingredienti freschi (per es.: uova, latte yogurt, formaggi ecc.. ) quando si utilizza il timer.
- Utilizzare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
- Assicurarsi che il lievito non venga a contatto con il sale o i liquidi, quando si usa il timer.
- Aggiungere altri ingredienti (per es. semi, olive, uvetta ecc.) solo al segnale acustico (se si aggiungono troppo presto verranno tritati dalla lama impastatrice).
- Regolare la doratura della crosta tra chiara, media e scura.
- Selezionare il peso tra le opzioni consentite dalla macchina (generalmente 500 g, 750 g, 1 kg, 1,3 kg e 1,8 kg).
- Tutti gli ingredienti, la macchina del pane e soprattutto i liquidi (acqua, latte e uova) devono essere a temperatura ambiente (18-23 °C). Se sono troppo freddi, al di sotto dei 10° C, non consentono l'attivazione del lievito; i liquidi estremamente caldi, al di sopra dei 40° C, annullano completamente l'attività del lievito.
- L'umidità eccessiva può causare problemi all'impasto, di conseguenza sia il livello di umidità che l'altitudine richiedono delle variazioni nella ricetta. In caso di ambiente con alta umidità aggiungere un cucchiaio di farina; in caso di altitudine elevate diminuire di 1/4 il quantitativo di lievito, di zucchero e di acqua o latte.
- Se il tempo è molto caldo, non utilizzare il timer se non con ingredienti freddi.
- Quando si aggiungono altri ingredienti liquidi a una ricetta, ridurre proporzionalmente la quantità di liquidi indicati nella ricetta. Lo stesso criterio va usato quando si aggiungono uova, formaggio fresco, yogurt, ecc..
- Dopo cinque minuti di impasto aprire il coperchio della macchina e controllarne la consistenza. L'impasto dovrebbe formare una morbida palla liscia; se troppo secco aggiungere liquidi (un cucchiaio alla volta), se troppo umido aggiungere farina (da 1/2 a un cucchiaio alla volta).
- Per assicurare la corretta cottura del pane, non aprire mai il coperchio se non al segnale acustico dell'aggiunta degli ingredienti.
- Non sollevare il coperchio durante le fasi di levitazione e di cottura.
- Per evitare il buco lasciato alla base della pagnotta dalla lama impastatrice, togliere la lama dal recipiente con le dita infarinate prima dell'ultima fase di lievitazione.

 Se dopo la cottura il pane dovesse risultare troppo chiaro, prolungare la cottura con il programma relativo per il tempo desiderato.

- Se la paletta impastatrice è rimasta all'interno della pagnotta, estrarla senza usare oggetti metallici, per non rovinare il suo rivestimento antiaderente.

Se la paletta impastatrice è rimasta nello stampo, riempire lo stampo di acqua calda lasciandola per 30 minuti. In seguito estrarre la paletta e procedere al lavaggio utilizzando un comune detersivo per i piatti con una spugna non abrasiva per non danneggiare lo strato antiaderente della paletta e dello stampo.

Le ricette contenute nel libro possono essere modificate a piacere dal lettore, aggiungendo ingredienti di sua scelta (per es.: germe di grano, semi di girasole, erbe aromatiche, semi di cumino / finocchio, grani di pepe, noci, muesli, fiocchi d'avena, cubetti di speck, pancetta, ecc..). Attenzione! Gli ingredienti devono essere aggiunti dopo il segnale acustico.

Il risultato della cottura è soggetto a fattori ambientali quali: pressione dell'aria, umidità, durezza dell'acqua, temperatura ambiente e temperature degli ingredienti. Se una ricetta non viene come volete o non soddisfa il vostro gusto, modificatela a vostro piacere, in accordo con quanto descritto nel paragrafo dei problemi e soluzioni da adottare.

- L'impasto può essere avvolto in sacchetti gelo e posto nel congelatore per un uso futuro. Prima dell'utilizzo riportare a temperatura ambiente.

- Se l'impasto che si sta stendendo con il matterello tende a ritirarsi, lasciar riposare al coperto per qualche minuto prima di spianarlo nuovamente.

- Nel creare le proprie ricette per il pane o se si segue una vecchia ricetta preferita, si consiglia di utilizzare quelle riportate in questo libro come guida per convertite le dosi della ricetta originale in dosi adatte alla macchina del pane.

#### Guarnizioni

Per dare un tocco professionale al pane appena sfornato, si può usare una delle seguenti guarnizioni che ne migliorano l'aspetto.

GLASSA ALL'UOVO: sbattere un uovo con un cucchiaio d'acqua e applicare generosamente con un pennello sull'impasto lievitato prima della cottura. In alternativa si può utilizzare solo il tuorlo o solo il bianco.

GLASSA AL BURRO: per ottenere una crosta più morbida applicare con il pennello del burro fuso sulla pagnotta appena cotta. A piacere si può aggiungere al burro 1/2 cucchiaino di aglio in polvere oppure origano.

GLASSA AL LATTE: per ottenere una crosta più morbida e lucente applicare con il pennello latte o panna liquida sul pane appena sfornato.

SEMI DI PAPAVERO, SESAMO, CUMINO E FARINA D'AVENA: cospargere in abbondanza questi semi sulla superficie del pane, subito dopo l'applicazione della glassa.

GLASSA DO ottenere una g

GLASSA DO grumi 100 g di ne e 1/2 albun

GLASSA DO morbido, 1 tuo dolci e torte.

GLASSA ALI na di mandori glassa da appl

GLASSA AL amaro con due 2 cucchiai di l

GLASSA AL chiaio d'acqua della cottura.

GLASSA AL cioccolato trita

GLASSA AL migiano ecc..)

Con un guanto su una griglia Aiutare l'estra Usare sempre re si maneggia Non tagliare il almeno 15-30 stampo, una vipane. In quest resistente al ca Utilizzare un o

ingare la cottura con

estrarla senza usare

ampo di acqua calda dere al lavaggio utibrasiva per non dan-

piacere dal lettore, o, semi di girasole, oci, muesli, fiocchi edienti devono esse-

pressione dell'aria, re degli ingredienti. usto, modificatela a ei problemi e solu-

gelatore per un uso

rsi, lasciar riposare

ia ricetta preferita, uida per convertite ne.

una delle seguen-

e applicare genea. In alternativa si

re con il pennello gere al burro 1/2

e applicare con il

A: cospargere in oplicazione della GLASSA DOLCE: mescolare 100 g di zucchero a velo con due cucchiai di latte per una glassa da applicare sui pani dolci.

GLASSA DOLCE AL LIMONE: frullare fino a ottenere un composto liscio e senza grumi 100 g di zucchero a velo con 1 bustina di vanillina, 1 cucchiaio di succo di limone e 1/2 albume d'uovo per ottenere una glassa da applicare sui pani dolci e torte.

GLASSA DOLCE AL BURRO: mescolare 100 g di zucchero a velo con 100 g di burro morbido, 1 tuorlo e, se si desidera, 1/2 bicchiere di liquore secco e applicare sui pani dolci e torte.

GLASSA ALLE MANDORLE: mescolare 100 g di zucchero a velo con 100 g di faridi mandorle, 1 albume d'uovo, 1 cucchiaio di aroma all'arancia per ottenere una dessa da applicare sui pani dolci e torte.

CLASSA AL CIOCCOLATO: mescolare 100 g di zucchero a velo e 20 g di cacao con due cucchiai di latte oppure sciogliere a bagnomaria 30 g di cioccolato con cucchiai di latte per ottenere una glassa da applicare sui pani dolci.

GLASSA AL MALTO O MIELE: sbattere un cucchiaio di malto o miele con un cuctiaio d'acqua e applicare generosamente con un pennello sull'impasto lievitato prima cottura.

GLASSA AL CIOCCOLATO E BANANA: mescolare 1/2 banana tritata con 60 g di eccolato tritato. Cospargere successivamente alla cottura.

GLASSA AL FORMAGGIO: grattugiare 50 g di formaggio (emmenthal, grana, parmigiano ecc...) e applicare sull'impasto lievitato prima della cottura.

#### Taglio

un guanto da cucina prendere lo stampo, girarlo per estrarre la pagnotta. Posarla una griglia per farla raffreddare.

Antare l'estrazione agitando leggermente lo stampo.

Usare sempre presine o guanti da forno quando si tocca la macchina dopo l'uso oppumaneggia il pane.

tagliare il pane finché non si è raffreddato, lasciarlo raffreddare su una grata per 15-30 minuti. La paletta impastatrice dovrebbe rimanere all'interno dello mpo, una volta estratta la pagnotta, talvolta invece può rimanere all'interno del In questo caso estrarla prima di affettare il pane, usando un utensile in plastica estente al calore.

Telizzare un coltello a sega per affettare la pagnotta.

Proble

Il pane si conserva per due giorni o più purché venga conservato a temperatura ambiente all'interno di un sacchetto di carta. Se il tempo è caldo e molto umido è preferibile conservarlo durante la notte in frigorifero.

Per conservazioni più lunghe (fino a un mese) la pagnotta deve essere posta in freezer sempre all'interno di un sacchetto di carta. Al momento del consumo estrarre la pagnotta dal freezer e lasciarla a temperatura ambiente per dodici ore prima di servirla.

Visto che il pane fatto in casa non contiene conservanti, tende quindi ad asciugarsi e a diventare stantio più velocemente di quello acquistato.

Il pane avanzato leggermente indurito può essere tagliato a cubi e utilizzato per crostini, budini di pane o per ripieni.

## Problemi e soluzioni da adottare

Quando questo libro è stato scritto, sono state sfornate centinaia di pagnotte utilizzando le farine che comunemente si acquistano nei supermercati. Le quantità indicate nelle ricette si riferiscono a ingredienti delle marche più diffuse, impiegando farine locali si potranno ottenere risultati differenti. Se si seguono esattamente le ricette i risultati saranno migliori di quanto si possa immaginare.

In seguito sono riportati alcuni suggerimenti per migliorare i risultati. Si potranno apportare modifiche e correzioni alle ricette. Si suggerisce di far tesoro degli esperimenti di cottura del pane, in modo da poter determinare le correzioni da apportare per creare una pagnotta perfetta.

Problema	Cause probabili	Soluzioni possibili
Il pane ha un forte odore di lievito	Troppo lievito	Controllare la quantità di lievito Diminuire la quantità di zucchero Aggiungere un cucchiaio di aceto durante l'inserimento dei liquidi Sostituite l'acqua con il latte (ciò aumenta la freschezza del pane)
Il pane è bagnato e ha la superficie appiccicosa	Il pane non è stato rimosso alla fine della cottura e si è creata della condensa	Togliere il pane dallo stampo subito dopo la cottura e collocarlo su una griglia per il raffreddamento

Il pane non ha li abbastanza

Problema	Cause probabili	Soluzioni possibili		
Il pane ha lievitato troppo	Eccessiva quantità di lievito	Ridurre la quantità di lievito di 1/4		
	Eccessiva quantità di acqua o farina	Ridurre la quantità di acqua o farina di 1 cucchiaio		
	Scarsa quantità di sale	Aggiungere 1/4 di cucchiaino di sale		
	Mancanza di sale nell'impasto	Assicurarsi di inserire il sale		
	Eccessiva quantità di zucchero	Diminuire la quantità di zucchero di 1/2 cucchiaio		
	Alta umidità o temperatura ambiente troppo calda	Cuocere durante la parte del giorno più fredda. Ridurre di 1/4 la quantità di lievito		
Il pane non ha lievitato abbastanza	Scarsa quantità di lievito	Aumentare la quantità di lievito di 1/4		
	Scarsa quantità di liquidi	Aumentare la quantità di liquidi di 1 cucchiaio		
	Liquidi troppo caldi o freddi	I liquidi devono trovarsi a temperatura ambiente Assicurarsi di inserire gli ingredienti nello stampo nella giusta sequenza		
	Lievito o farina scaduti	Assicurarsi che la farina o il lievito impiegati non siano scaduti		
	Eccessiva quantità di sale	Diminuire la quantità di sale d 1/4 di cucchiaino e aumentare di 1/2 cucchiaio la quantità di zucchero		
	Apertura del coperchio durante l'ultima fase di lievitazione	Aprire il coperchio solamente al termine della cottura NOTA: il pane di farina di segale / integrale, tende a lievitare di meno rispetto al pane della farina bianca		

ratura è pre-

eezer gnot-

si e a

rosti-

izzan-

dicate farine cette i

tranno esperiare per

bili di

ento dei

latte zza del

ampo

a per il

impasto (al segnale acustico)

Proble

Il pane non ha lie miente

Crosta troppo so

Il pane non è un

Il pane non è conto

Il pane è con

eccessivamente tritati

bili	Problema	
non quidi o	Il pane non ha lievitato per niente	Man
10		Scars
2		Farin
guido		
à đi		Ecces
i sale		
<u>la</u>		Liqui
i prima	Crosta troppo scura	Ecces
del		o mie
à di	Crosta troppo chiara	Ecces
		Scarsa
o di	Il pane non è completamente cotto	Gli ing
dopo		Il prog
indo le o di	Il pane non è cotto	È stato progra corrett
tità di	Il pane è completamente bruciato	Malfur macch

ondo tico)

Problema	Cause probabili	Soluzioni possibili
Il pane non ha lievitato per niente	Mancanza di lievito	Inserire la quantità di lievito prevista dalla ricetta
	Scarsa quantità di liquidi	Inserire la corretta quantità di liquidi prevista dalla ricetta
	Farina o lievito scaduti	Assicurarsi che la farina o il lievito impiegati non siano scaduti
	Eccessiva quantità di sale	Diminuire la quantità di sale di 1/4 di cucchiaino e aumentare di 1/2 cucchiaio la quantità di zucchero
17.	Liquidi troppo caldi	Usare i liquidi a temperatura ambiente
Crosta troppo scura	Eccessiva quantità di zucchero o miele	Diminuire la dose dell'ingrediente di 1/2 cucchiaio
Crosta troppo chiara	Eccessivi liquidi	Diminuire di due cucchiai i liquidi
	Scarsa quantità di zucchero	Aumentare di 1/2 cucchiaio la quantità di zucchero
Il pane non è completamente cotto	Gli ingredienti non sono stati misurati correttamente	Inserire le quantità indicate in ricetta
	Il programma di cottura è stato interrotto per mancanza di corrente	Selezionare il programma di cottura per il tempo necessario
Il pane non è cotto	È stato selezionato il programma di cottura non corretto	Selezionare il programma di cottura per il tempo necessario
Il pane è completamente bruciato	Malfunzionamento della macchina del pane	Sostituire o far riparare la macchina

Cause probabili	Soluzioni possibili			
Gli ingredienti non sono stati misurati correttamente	Inserire gli ingredienti secondo quanto indicato dalla ricetta			
L'impasto ha lievitato eccessivamente ed è andato a finire anche sulla serpentina di cottura	Spegnere la macchina, farla raffreddare e rimuovere il contenuto dalla serpentina			
La superficie dello stampo non è stata sufficientemente oleata	Oleare prima dell'uso la superficie interna dello stampo. Lavare a mano con acqua calda dopo l'uso, con spugna morbida per non grattare lo strato antiaderente Lasciar raffreddare 15 minuti			
** .*	lo stampo dopo la cottura, prima di estrarre la pagnotta			
Il pane non si è raffreddato a sufficienza prima di essere tagliato	A cottura ultimata togliete la pagnotta dallo stampo, lasciandola raffreddare almeno 15 minuti prima di tagliare la prima fetta			
	Gli ingredienti non sono stati misurati correttamente  L'impasto ha lievitato eccessivamente ed è andato a finire anche sulla serpentina di cottura  La superficie dello stampo non è stata sufficientemente oleata  Il pane non si è raffreddato a sufficienza prima di essere			

#### Sale Farina bianca 00 Farina bianca 0 Lievito di birra Pane al latte 2 Ingredienti Latte parzialmente scre Latte intero Lievito per dolci Zucchero Salle Farina bianca 00 Farina bianca 0 Lievito di birra Pan brioche Ingredienti Latte Uova Burro morbido Zucchero Sale Farina bianca 00 Farina bianca 0 Lievito di birra Pane al burro di arachi Ingredienti

Acqua

Salle

Burro morbido di arachi Zacchero di canna

Semola di grano dum Farina bianca 0 Lievito di bima

RICETTE CO

Phone of latte I Ingredienti Latte Burro morbido Touchero

### ssibili

nti secondo a ricetta

na, farla vere il entina

so la
ello
ano con
uso, con
non
iaderente
15 minuti
ottura,
oagnotta

ogliete la oo, are almeno agliare la

# **RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE BIANCO**

Selezionare il peso e il grado di cottura

(Minney or	Comp.	latte	7
STREET, STREET,	Care I	acces 6	1

Impredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	250	375	500	g
Burno morbido	50	75	100	g
Macchero	2	3	4	cucchiai
Side	11/2	2	3	cucchiaini
Farma bianca 00	250	380	500	g
Furina bianca 0	125	180	250	g
Liestino di birra	8	8	12	g

### Pane al latte 2

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Lane parzialmente scremato	80	120	160	g
Lame intero	140	240	280	g
Lievito per dolci	1/2	11/2	2	cucchiai
Tucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sile	1	2	2	cucchiaini
Farma bianca 00	145	250	290	g
Farina bianca 0	155	250	310	g
Liewito di birra	8	8	12	g

### Pan brioche

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	10	100	140	g
LONG	3	3	4	
Burro morbido	80	125	160	g
Timochero	21/2	31/2	5	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farma bianca 00	190	280	380	g
Farina bianca 0	60	100	120	g
Lievito di birra	8	8	12	g

### Pane al burro di arachide

and an extensive				
Impredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
жициа	210	300	420	g
Burro morbido di arachide	55	80	110	g
Inochero di canna	40	60	80	g
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Semola di grano duro	250	350	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

I and at barro				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	210	g
Burro morbido	75	110	150	g
Zucchero	20	30	40	g
Sale	1	11/2	2	cucchiai
Farina bianca 00	250	380	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g
- T				
Pane alle noci e mirtilli				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Succo di mirtilli	140	220	280	g
Burro morbido	10	20	30	g
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Mirtilli disidratati	50	70	100	g
Semola di grano duro	240	350	480	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Succo di limone	3/4	1	11/2	cucchiaini
Noci tritate	20	30	40	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Cramique				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	125	220	250	g
Uova	1	1	2	0
Burro morbido	50	75	100	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	. 1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	250	380	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Dievite di ellia				
Pane al malto				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	300	g
Olio di girasole	11/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	1	cucchiaini
Caramello-melassa	11/2	2	21/2	cucchiai
Malto	11/2	2	3	cucchiai
Farina bianca 00	300	450	600	
Lievito di birra	8	8	12	g g
LICVILO UI DIIIa	O	O	1 4	5

A piacimento si possono aggiungere 100 g di uvetta sultanina.

Pane al burro

0
g
g ·
cucchiai
g
g
Is m.
Unità di misura
g
g
cucchiai
cucchiaini
g
g
g
cucchiaini
g
5
Unità di misura
a mistra
ucchiaini
izzico
nità di misura
acchiai
acchiaini
icchiai
icchiai
E

Unità di misura

Imgredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	30	100	120	
Uova	2	2	3	g
Burro morbido	70	100	140	g
Zucchero	2	3	4	cucchiai
Sale	1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	170	250	340	g
Uvetta sultanina	70	100	140	
Lievito di birra	8	8	12	g g
Pane russo				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	300	
Latte in polvere	2	3 ·	4	g cucchiai
Uova	2	2	3	Cuccilial
morbido	40	60	80	a
Sale	1	11/2	2	g cucchiaini
Semola di grano duro	350	500	700	
Mandorle tritate	11/2	2	3	g cucchiai
Iwetta sultanina	40	50	80	
frutta candita mista	50	70	100	g g
Lievito di birra	8	8	12	g g
ane con frutta secca				3:-50:
gredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
lequa	210	300	420	g
atte in polvere	2	3	4	cucchiai
Go d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
lucchero	3/4	1	2	cucchiai
ale	1	11/4	2	cucchiaini
arina bianca 0	150	200	300	
arina bianca 00	200	300	400	g o
ievito di birra	8	8	12	g g
segnale acustico aggiungere:				
gredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
mutta secca a pezzi	40	50	90	- Indiana

Frutta secca: fichi, mandorle, noci, nocciole, arachidi, pistacchi ecc. bagnati nel miele. E possibile sostituire lo zucchero con il miele e aggiungere 1 cucchiaino di cannella in polivere.

50

80

g

A piacere la farina bianca 00 può essere sostituita con quella integrale.

40

Frutta secca a pezzi

Pane ai fichi e noci	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	210	300 g	420	g
Acqua	11/2	2	3	cucchiai
Miele			1	cucchiaini
Sale	1/2	3/4 200	300	
Farina bianca 0	150			g
Farina di segale	200	300	400	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere: Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Fichi secchi a pezzi	25	40	50	g
Noci tritate	25	40	50	g
Panettone Ingredienti	750 g	Unità d	li misura	
Latte	40	g		
Uova	2			
Burro morbido	80	g		
Zucchero	60	g		
Farina bianca 00	130	g		
Farina manitoba	130	g		
Uvetta sultanina	60	g		
Cedro candito	40	g		
Lievito di birra	8	g		
Panettone casalingo	750 g	Unità d	li misura	
Ingredienti Latte	20		n misura	
		g		
Lievito di birra	20	g		
Farina bianca 00	40	g		

Far impastare gli ingredienti e lasciar lievitare nel cestello per 30 minuti. Inserire i restanti ingredienti e avviare il programma.

Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Uova	1		
Tuorlo d'uovo	2		
Burro morbido	80	g	
Zucchero	60	g	
Farina bianca 00	130	g	
Farina manitoba	130	g	
Canditi	60	g	
Uvetta sultanina	60	g	
Biscotti del legaccio Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Burro morbido	75	g	
Latte	220	ď	
7 1	220	g	
Zucchero	100	g	9
Sale			
		g	

Una volta sfo in forno cald dolci.

Pane alla zua
Ingredienti
Acqua
Latte in poly
Olio o burro
Zucchero
Sale
Zucca cotta
Farina bianca
Farina bianca

A piacere si con granella di uvetta sult

Pane al sesa

Lievito di bii

Acqua
Olio
Zucchero
Sale
Farina bianc
Semi sesamo

A piacere si seconda fase

Lievito di bi

Pane al pom Ingredienti Acqua Latte in poly Olio Zucchero Sale Farina bianc Lievito di bi

Al segnale a Ingredienti Cipolla salta Pomodoro s Pancetta a p Una volta sfornato, lasciarlo raffreddare e tagliarlo a metà e poi a fette sottili. Far dorare in forno caldo. Sono ottimi da inzuppare nel latte o tè: assomigliano alle fette biscottate dolci.

-		•	
Dano	al	n	zucca
1 une	uu	ш	Luccu

di misura

di misura

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
100	180	200	g
2	3	4	cucchiai
11/2	2	3	cucchiai
1	11/2	2	cucchiai
11/4	13/4	2	cucchiaini
150	200	300	g
150	225	300	g
150	225	300	g
8	8	12	g
	100 2 11/2 1 11/4 150 150	100 180 2 3 11/2 2 1 11/2 11/4 13/4 150 200 150 225 150 225	100     180     200       2     3     4       11/2     2     3       1     11/2     2       11/4     13/4     2       150     200     300       150     225     300       150     225     300

A piacere si possono aggiungere 50 g di semi di zucca arrostiti e cospargere la pagnotta con granella di zucchero. *Pane alla zucca dolce:* aggiungere 2 cucchiai di miele e 50 g di uvetta sultanina.

### Pane al sesamo

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1/4	1/4	1/2	cucchiai
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Semi sesamo	11/2	2	3	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere 2 cucchiai di semi di sesamo sull'impasto dopo la seconda fase di lievitazione.

Pane al pomodoro, cipolla e pancetta

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	200	310	400	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1	1	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	1	13/4	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Cipolla saltata con burro	11/2	2	3	cucchiai
Pomodoro secco	11/2	2	3	cucchiai
Pancetta a pezzetti	1	2	3	cucchiai

Pan pizza				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	2	cucchiaini
Passata di pomodoro	11/2	2	3	cucchiai
Farina bianca 0	200	300	400	g
Farina bianca 00	150	200	300	g
Basilico o origano	2	3	4	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 a	750 a	1 ka	Unità di misura
	500 g	<b>750</b> g	1 kg	cucchiai
Olive verdi a pezzi			3	
Formaggio grattato (opzionale)	11/2	2	3	cucchiai
Pane alla pizzaiola				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300 g	420	
Latte in polvere	2	3	420	g
				cucchiai
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Parmigiano grattato	11/2	2	3	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Origano	2	3	4	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Salame tritato	45	70	90	g .
- la 1 a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 - a 1 -				
Pane pesto e pinoli				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Pesto	11/2	2	3	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g
				5

Al segnale ac Ingredienti Pinoli

Pane al pesto
Ingredienti
Acqua
Zucchero
Sale
Pesto (rosso o
Semola di gra
Farina bianca
Farina integra

Lievito di bir

Pane alla cip
Ingredienti
Acqua
Latte in polve
Olio
Zucchero
Sale
Farina bianca
Farina integra
Lievito di bin

Al segnale ad Ingredienti
Cipolla saltat
Speck cotto

Pane alla cip Ingredienti Acqua Latte in polv Olio Zucchero Sale Farina bianc Cipolla disid

Al segnale a Ingredienti Cipolla salta Parmigiano

Lievito di bi

misura Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Pinoli	11/2	2	3	cucchiai
Pane al pesto				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiaini
Sale	1	1	11/2	cucchiaini
Pesto (rosso o verde)	40	60	80	g
Semola di grano duro	100	150	200	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina integrale	150	200	300	g
Lievito di birra	8	12	g	
de la como				
Pane alla cipolla e speck				
Ingredienti	<b>500</b> g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	1	2	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	200	300	
Farina integrale	200	300	400	g
Lievito di birra	8	12		g
Elevito di birra		12	g	
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 ~	1 lea	TI-:42 J::
Cipolla saltata con burro	11/2	<b>750</b> g	1 kg	Unità di misura
Speck cotto a pezzi	75	100		cucchiai
speek cono a pezzi	13	100	150	g
Pane alla cipolla e formaggio				
Ingredienti	500 g	750 -	1.1	TT 445 11 1
Acqua	180	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte in polvere	2	310	360	g
Olio		3	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	2	cucchiai
Sale	3/4	1	2	cucchiai
	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Cipolla disidratata	1	11/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	12	g	
Al segnale acustico aggiungere:			un des	
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Cipolla saltata con burro	1 1/2 50	70	100	cucchiai
Parmigiano grattato				g

Aggiungere 50 g di formaggio grattato sulla pagnotta all'inizio dell'ultima fase di lievitazione.

Pane con cipolla disidratata

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	2	3	4	cucchiai
Zucchero	11/2	2	2	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Cipolla disidratata	1	11/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Lo zucchero può essere sostituito con 1 cucchiaino di miele.

Pane con cipolla fresca

Tane con cipona fresca				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	170	250	340	g
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	1 1/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	360	540	720	g
Cipolla tritata	1/2	1	1	
Lievito di birra	8	12	16	g

Lo zucchero può essere sostituito con 1 cucchiaino di miele.

Pane speziato al formaggio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	11/2	2	3	cucchiai
Olio	1	1	2	cucchiai
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Salsa di senape	11/2	2	3	cucchiai
Pepe nero	1/4	1/4	1/2	cucchiaini
Senape disidratata	3/4	1	11/2	cucchiaini
Farina bianca 00	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Groviera grattato	35	50	70	g

Pane at Jormag	gio e
Ingredienti	15
Acqua	
Latte in polvere	
Olio	. 7
Zucchero	-117
Sale	
Farina bianca 0	3

Pepe

Al segnale acustico ag
Ingredienti
Erba cipollina
Groviera grattato
Parmigiano grattato

Lievito di birra

Pane al parmigiano
Ingredienti
Acqua
Uova
Olio
Zucchero
Sale
Parmigiano grattato
Farina bianca 00
Lievito di birra

Pane al formaggio fr
Ingredienti
Acqua o latte
Uova
Burro morbido
Zucchero
Sale
Formaggio fresco (tip
Farina bianca 0
Lievito di birra

fase di lievita-

SHIP TO	2*	
1112	TI.	misura
-	-	HILISUI a

lja e e
Bill.
e u ciri

### ità di misura

ochiai	
ochiai	083°.
chiaini	
Macon	id a
Hilliam	ni un

### tà di misura

	- Curu
chiai	lgs ·s
thiai	ilber .
thiaini	214
thiaini	fli
thiai	F
hiaini	Est.
hiaini	

à di misura

Pane al formaggio ed erba cipollina

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	280	360	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Pepe	1/4	1/4	1/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	12	g	

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Erba cipollina	1	11/2	2	cucchiai
Groviera grattato	2	3	4	cucchiai
Parmigiano grattato	3/4	1	2	cucchiai

Pane al parmigiano

i and at parmigumo				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	250	300	g
Uova	1	1	2	
Olio	2	3	4	cucchiai
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1/2	1/2	1	cucchiai
Parmigiano grattato	35	50	70	g
Farina bianca 00	350	500	700	g
Lievito di birra	8	12	g	

Pane al formaggio fresco

Inquadianti	500 -	750	1.1	TT *45 11 1
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	120	200	300	g
Uova	1	1	1	-
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero	1	1	11/2	cucchiaini
Sale	1	1	11/2	cucchiaini
Formaggio fresco (tipo jocca)	100	125	200	g
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	12	g	

Pane ai peperoni e formaggio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	3 .	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Origano	3/4	1	11/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Peperoni sott'olio a pezzi	11/2	2	3	cucchiai
Groviera grattato	30	35	60	g
Parmigiano grattato	10	15	20	g

È possibile sostituire il groviera e parmigiano con la stessa quantità di mozzarella a pezzi.

Pane di segale al formaggio

Tune at segute at joi maggio				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	110	150	240	g
Latte	100	150	180	g
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina di segale	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Groviera o parmigiano grattato	40	50	80	g

Selezionare la crosta scura.

La farina di segale può essere sostituita con la farina bianca 00.

Ingredienti
Acqua
Latte
Olio d'oliva
Spinaci lessi e trita
Groviera o parmig

Pane al formaggio

Zucchero
Sale

Farina bianca 0 Farina bianca 00 Lievito di birra

Gli spinaci posson Al termine dell'uli l'impasto.

Pane alle patate e Ingredienti

Acqua
Latte in polvere
Olio
Zucchero
Sale
Farina bianca 0
Fiocchi di patate
Lievito di birra

Al segnale acustic Ingredienti Porro a pezzi

Pane alle olive e i Ingredienti

Acqua
Latte
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Farina bianca 0

Lievito di birra

Ingredienti
Rosmarino disidr
Olive nere sminu

Al segnale acusti

È possibile sostit

	misura

hiai	
hiai	
hiai	
tiaini	
I I I I I I I I	157
iaini	

### di misura

10.7
In n
a

# di misura

ini	10
ini	

### li misura

Pane al formaggio e spinaci

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Spinaci lessi e tritati	40	50	80	g
Groviera o parmigiano grattato	40	50	80	g
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Gli spinaci possono essere sostituiti con erbette.

Al termine dell'ultima fase di impasto aggiungere 4 cucchiai di parmigiano grattato sull'impasto.

Pane alle patate e porri

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
190	310		o and an impara
2	3	4	cucchiai
11/2	2	3	cucchiai
1	11/2	2	cucchiai
11/2	13/4	3	cucchiaini
300	450	600	
2	3	4	g cucchiai
8	8	12	g
	190 2 11/2 1 11/2	190 310 2 3 11/2 2 1 11/2 11/2 13/4	190 310 380 2 3 4 11/2 2 3 1 11/2 2 11/2 13/4 3 300 450 600 2 3 4

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Porro a pezzi	3	4	5	cucchiai

### Pane alle olive e rosmarino

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte	2	3	4	cucchiai
Olio d'oliva	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	3	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	
Lievito di birra	8	8	12	<u>g</u> σ

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Rosmarino disidratato	1/2	3/4	1	cucchiaini
Olive nere sminuzzate	15 '	20	30	pezzi

È possibile sostituire 50 g di farina con 50 g di fiocchi di patate.

Pane integrale alle olive				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	21/2	3	cucchiai
Olio d'oliva	2	21/2	3	cucchiai
Zucchero	11/2	21/4	21/4	cucchiai
Sale	1	11/4	2	cucchiaini
Erbe aromatiche	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	200	350	400	g
Farina integrale	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Olive nere sminuzzate	15	20	30	pezzi
Pane alle olive				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	1	11/2	2	cucchiaini
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	220	300	440	g
Semola di grano duro	130	200	260	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Olive nere	10	15	20	pezzi
Olive verdi	10	15	20	pezzi
on to total	10	13	20	pczzi
Pane con la crusca				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	2	cucchiai
Burro morbido	10	20	30	g
Sale	1	1	2	cucchiaini
Zucchero	1	2	2	cucchiai
Crusca	10	15	20	g
Farina bianca 00	330	480	670	g
Lievito di birra	8	8	12	g
				0

È possibile sostituire 50 g di farina con 50 g di fiocchi di patate.

Pane	semintegra
Ingre	edienti
Acqu	a
Burro	morbido
Zuccl	hero di cann
Sale	- 17(70
Farin	a bianca 0
Semo	ola di grano
Farin	a integrale
Lievi	to di birra

La farina integrale

Pane di Kamut
Ingredienti
Acqua o latte
Burro morbido
Zucchero o miele
Sale
Farina bianca 0
Farina di kamut
Lievito di birra

Pane misto di gra
Ingredienti
Acqua
Lievito per dolci
Latte
Zucchero
Sale
Farina di segale
Farina bianca 00
Spezie
Lievito di birra

Al segnale acustic Ingredienti Semi di soia

n	• ;	7
Pano	seminteg	rale
Luite	Schilling	, uic

misura

misura

misura

nisura

nisura

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero di canna	1/2	1/2	1 .	cucchiai
Sale	11/2	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Semola di grano duro	100	150	200	g
Farina integrale	150	200	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina integrale può essere sostituita totalmente con la farina di orzo, farro....

### Pane di Kamut

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
20	30	40	g
11/2	2	3	cucchiaini
11/2	2	2	cucchiaini
100	150	200	g
250	350	500	g
8	8	12	g
	210 20 11/2 11/2 100	210 300 20 30 11/2 2 11/2 2 100 150	210     300     420       20     30     40       11/2     2     3       11/2     2     2       100     150     200       250     350     500

Pane misto di grano e segale con semi di soia

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
105	180	210	g
1	11/2	2	cucchiaini
95	160	190	g
1/2	11/2	11/2	cucchiaini
1	2	2	cucchiaini
130	220	260	g
150	250	300	g
1/2	1	11/2	cucchiaini
8	8	12	g
	105 1 95 1/2 1 130 150	105 180 1 11/2 95 160 1/2 11/2 1 2 130 220 150 250	105     180     210       1     11/2     2       95     160     190       1/2     11/2     11/2       1     2     2       130     220     260       150     250     300       1/2     1     11/2

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Semi di soia	20	30	40	g

Pane di frumento Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	300	350	g
Lievito per dolci	1	1	2	cucchiaini
Miele	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	180	300	360	g haddened
Farina bianca 0	120	200	240	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane bianco al miele				
Pane bianco al miele				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti Acqua	210	300	420	g
Ingredienti Acqua Latte in polvere	210			g cucchiai
Ingredienti Acqua	210	300	420	g
Ingredienti Acqua Latte in polvere	210	300	420 4	g cucchiai
Ingredienti Acqua Latte in polvere Olio	210	300 3 21/2	420 4 4	g cucchiai cucchiai
Ingredienti Acqua Latte in polvere Olio Miele Sale	210	300 3 21/2 11/2	420 4 4 2	g cucchiai cucchiai cucchiaini
Ingredienti Acqua Latte in polvere Olio Miele	210 2 2 1 1	300 3 21/2 11/2 2	420 4 4 2 21/2	g cucchiai cucchiai cucchiaini cucchiaini
Ingredienti Acqua Latte in polvere Olio Miele Sale Semola di grano duro	210 2 2 1 1 175	300 3 21/2 11/2 2 250	420 4 4 2 21/2 350	g cucchiai cucchiaii cucchiaini cucchiaini

Pane bianco base 1				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g butter

La farina bianca può essere s	ostituita con:			112 1 12 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13 13
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Semola di grano duro	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
150	200	300	g
60	100	120	g
2	21/2	4	cucchiai
3/4	1	11/2	cucchiai
1	2	21/2	cucchiaini
350	500	700	g
8	8	12	g
	60 2 3/4 1 350	150 200 60 100 2 21/2 3/4 1 1 2 350 500	150     200     300       60     100     120       2     21/2     4       3/4     1     11/2       1     2     21/2       350     500     700

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta del pane bianco base 1.

Pane bianco all'uovo

nisura

misura

misura

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	150	240	300	g
Uova	1	1	2	
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta pane bianco base 1.

Pane pugliese

I une puguese				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Malto	3/4	1	11/2	cucchiaini
Sale	3/4	1	11/2	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta pane bianco base 1.

Pane vegetale

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Brodo vegetale	210	300	420	g
Dado vegetale (contenuto nel broo	do) 1	11/4	2	cucchiaini
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Zucchero	3/4	1	2	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita come nella ricetta pane bianco base 1.

Pane bianco rustico

I and banco rastico				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	200	g
Latte	110	170	220	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	250	350	500	g
Farina integrale	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Sandwich				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	200	g
Latte	75	100	150	g
Olio di girasole	50	80	100	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiai
Malto o miele	3/4	1	11/2	cucchiaini
Sale	3/4	1	11/2	cucchiai
Farina bianca 00	180	250	350	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un uovo sbattuto.

Gli stessi ingredienti possono essere utilizzati per il programma impasto per preparare panini tipo hot-dog (vedi sezione impasti).

Pane ai semi di girasole

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	170	250	350	g
Farina bianca 00	180	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Semi di girasole	4	6	8	cucchiai

I semi di girasole possono essere sostituiti con i semi di zucca arrostiti.

Pane ai germogli di grano

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
150	200	300	g
60	100	120	g
2	21/2	4	cucchiai
3/4	1	2	cucchiai
1	2	21/2	cucchiaini
350	500	700	g
150	200	300	g
8	8	12	g
	150 60 2 3/4 1 350 150	150 200 60 100 2 21/2 3/4 1 1 2 350 500 150 200	150         200         300           60         100         120           2         21/2         4           3/4         1         2           1         2         21/2           350         500         700           150         200         300

La farina bianca può essere sostituita totalmente con la semola di grano duro oppure metà dose di semola e l'altra di farina bianca 0.

È possibile sostituire i germogli di grano con quelli di soia.

Pane al basili
Ingredienti
Acqua
Latte in polve
Olio
Zucchero
Sale
Passata di por
Basilico disid
Semola di gra
Farina bianca
Farina bianca
Lievito di bin

Al segnale ac Ingredienti Aglio fresco

Pane alle erb
Ingredienti
Acqua
Latte in polve
Olio
Zucchero
Sale
Semola di gra
Farina bianca
Maggiorana de
Basilico disid

Timo disidrat Lievito di bir

Pane speziat Ingredienti Acqua Olio Zucchero Sale Farina bianca Basilico fres Lievito di bia

Variante: il b Si possono u Ingredienti Spezie disidi

Pane al basilico e pomodoro	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	210	300	420	g
Acqua	2	3	4	cucchiai
Latte in polvere	11/2	2	3	cucchiai
Olio	1 1/2	2	21/2	cucchiaini
Zucchero	1	2	21/2	cucchiaini
Sale	40	60	80	g
Passata di pomodoro		2	3	cucchiaini
Basilico disidratato o fresco	11/2	150	200	g
Semola di grano duro		175	250	g
Farina bianca 0	125	175	250	g
Farina bianca 00	125		12	g
Lievito di birra	8	8	12	8
Al segnale acustico aggiungere:	<b>700</b> -	750 a	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	500 g	750 g	3	cucchiai
Aglio fresco a pezzi	11/2	2		Cuccina
D. Haarba				
Pane alle erbe	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	210	300	420	g
Acqua	2	3	4	cucchiai
Latte in polvere	2	21/2	3	cucchiai
Olio	11/2	21/4	21/2	cucchiai
Zucchero	11/4	11/2	21/2	cucchiaini
Sale	150	200	300	g
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	3/4	1	2	cucchiaini
Maggiorana disidratata	3/4	1	2	cucchiaini
Basilico disidratato		1	2	cucchiaini
Timo disidratato	8	8	12	g
Lievito di birra	8	0	12	8
Pane speziato				Unità di misura
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	
Acqua	160	240	310	g
Olio	40	60	80	g
Zucchero	3/4	1	21/2	cucchiaini
Sale	11/4	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Basilico fresco tritato	1	2	3	cucchiai
Dasilico llesco ultato	8	8	12	g

Variante: il basilico può essere sostituito con prezzemolo, salvia o rosmarino. Si possono utilizzare le spezie disidratate con le seguenti dosi: Ingredienti 500 g 750 g 1 kg Unità di

metà

51 possone di	500 g	750 g	1 kg	Unita di misura
Ingredienti	1	2.	3	cucchiaini
Spezie disidratate	1			

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
170	250	340	g
35	50	70	g
1	1	1	pizzico
3/4	1	11/2	cucchiaini
70	100	140	g
270	400	560	g
7	10	15	g
8	8	12	g
	170 35 1 3/4 70	170 250 35 50 1 1 3/4 1 70 100 270 400 7 10	170     250     340       35     50     70       1     1     1       3/4     1     11/2       70     100     140       270     400     560       7     10     15

Per spezie fresche si intendono: basilico, erba cipollina, prezzemolo, coriandolo.

Pane	con	pomodori	secchi

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	2	21/2	3	cucchiai
Zucchero	11/2	21/4	3	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Erbe aromatiche	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	170	200	400	g
Farina bianca 00	180	300	300	g
Pomodori secchi	40	60	80	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si possono aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Parmigiano grattugiato	20	25	40	g
Crusca	20	25	30	g

Pane al triplo aglio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	11/2	2	3	cucchiai
Olio all'aglio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	2	cucchiaini
Aglio fresco tritato	1	1	2	spicchi
Farina bianca 0	300	430	600	g
Semola di grano duro	50	70	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Aglio disidratato	3/4	1	11/2	cucchiai
Prezzemolo tritato (opzionale)	1	11/2	2	cucchiai

Pane aglio,
Ingredienti
Acqua
Latte in poly
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Semola di gr
Farina bianca
Aglio fresco
Peperoncino
Lievito di bir

Ingredienti
Acqua
Latte
Olio d'oliva
Passata di po
Zucchero
Sale
Farina bianca
Lievito di bin

Pane rosso

Pane giallo 1
Ingredienti
Acqua
Latte
Olio d'oliva
Zafferano
Zucchero
Sale
Farina bianca
Lievito di biri

Pane giallo 2
Ingredienti
Acqua
Latte
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Farina bianca
Farina di mais
Lievito di birr

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misur
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio d'oliva	2	3	4	cucchiai
Zucchero	11/2	21/4	3	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Semola di grano duro	100	150	200	g
Farina bianca 0	250	350	500	g
Aglio fresco	1	1	2	spicchi
Peperoncino	1	1	1	pizzico
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane rosso				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misur
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Passata di pomodoro	30	40	60	g
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane giallo 1 Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Zafferano	1	1	1	bustina
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane giallo 2				
ngredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	200	300	g
atte	60	100	120	g
Dio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Lucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
ale	1	2	21/2	cucchiaini
ale arina bianca 0	230	350	2 _{1/2} 470	cucchiaini g
ale			21/2 470 230	cucchiaini g g

nisura

isura

isura

sura

sura

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
150	200	300	g
60	100	120	g
2	21/2	4	cucchiai
40	50	80	g
3/4	1	11/2	cucchiai
1	2	21/2	cucchiaini
350	500	700	g
8	8	12	g
	150 60 2 40 3/4 1 350	150 200 60 100 2 21/2 40 50 3/4 1 1 2 350 500	150         200         300           60         100         120           2         21/2         4           40         50         80           3/4         1         11/2           1         2         21/2           350         500         700

Gli spinaci possono essere sostituiti con erbette.

Pane marrone Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero di canna	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	65	100	150	g
Semola di grano duro	65	100	150	g
Farina integrale	220	300	400	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Lo zucchero di canna può essere sostituito con miele. Selezionare la crosta scura.

Pane alle melanzane Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	110	140	220	g
Latte	60	100	120	g
Olio d'oliva	2	21/2	4	cucchiai
Melanzane bollite e tritate	40	60	80	g
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle zucchine Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	70	105	140	g
Zucchine crude e tritate	200	300	400	g
Olio d'oliva	1/2	1	1	cucchiai
Zucchero	1/2	1	1	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare con 2 cucchiai di olio d'oliva appena terminata la cottura.

Pizza di Pasqua
Ingredienti
Acqua
Uova
Olio extra vergir
Pecorino romano
Sale
Farina bianca 0
Farina bianca 0
Lievito di birra

Questa pizza è o di vino rosso.

Pane al salame
Ingredienti
Acqua
Latte in polvere
Zucchero
Sale
Salame a pezzi
Farina bianca 0
Farina bianca 0
Dado vegetale
Lievito di birra

È possibile sost pancetta o altro

Pane al salame
Ingredienti
Acqua
Latte in polvere
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Salame a pezzi
Mozzarella spe
Semola di gran
Farina bianca (
Origano
Lievito di birra

Il salame può e

à di misura
hiai
hiai
hiaini

di misura iiai iiaini iiaini

di misura

aini

di misura
ai
aini

Pizza di Pasqua

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	30	30	30	g
Uova	2	3	4	
Olio extra vergine d'oliva	50	75	100	g
Pecorino romano	125	190	250	g
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina bianca 0	90	135	175	g
Farina bianca 00	90	135	175	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Questa pizza è ottima se gustata con fette di salame e uova sode e con un buon bicchiere di vino rosso.

Pane al salame

i ane ai saiame				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Salame a pezzi	60	100	120	g
Farina bianca 00	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Dado vegetale	1	1	1	pizzico
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire il salame con prosciutto cotto, mortadella, speck, prosciutto crudo, pancetta o altro salume.

Pane al salame e formaggio

I will at saturite o formage				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	170	240	340	g .
Latte in polvere	1	2	3	cucchiai
Olio d'oliva	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Salame a pezzi	70	100	140	g
Mozzarella spezzettata	40	60	80	g
Semola di grano duro	170	250 .	350	g
Farina bianca 0	180	250	350	g
Origano	3/4	1	1	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

Il salame può essere sostituito con la salsiccia cotta o con altro salume.

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
180	270	360	g
150	200	300	g
35	50	70	g
1	2	2	cucchiai
1	1	1	cucchiaini
1	2	3	cucchiaini
300	450	600	g
11/2	2	3	cucchiaini
	1	11/2	cucchiaini
8	8	12	g
	180 150 35 1 1 1 300 11/2 3/4	180     270       150     200       35     50       1     2       1     1       2     300       450     450       11/2     2       3/4     1	180         270         360           150         200         300           35         50         70           1         2         2           1         1         1           1         2         3           300         450         600           11/2         2         3           3/4         1         11/2

<i>Pane al miglio</i> Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	60	80	120	g
Latte	60	80	120	g
Uova	1	2	2	
Olio d'oliva	11/2	2	3	cucchiai
Miele	40	60	80	g
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina di miglio	170	250	340	g
Farina di mais macinata fine	30	50	60	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con 2 cucchiai di latte aromatizzato con 1/2 bustina di vanillina.

Pane al cumino Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1/2	1	11/2	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Semi di cumino	1	2	2	cucchiai
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un albume d'uovo mischiato con olio prima della cottura.

Pane ai semi di li
Ingredienti
Acqua
Latte in polvere
Olio d'oliva
Zucchero
Sale
Semi di lino
Farina bianca 0
Farina di segale
Lievito di birra

Spennellare la supe

	e alla salvia	
Ingi	redienti	
Acq	ua	
Olic	d'oliva	
Zuc	chero	
Sale		
Salv	ria fresca roso	)
e pa	prika	
Papi	rika dolce	
Fari	na bianca 0	
Liev	ito di birra	

Spennellare la supe

Pane al mais
Ingredienti
Latte
Uova
Zucchero
Sale
Farina bianca 00
Farina di segale
Farina di mais ma
Crusca
Lievito di birra

nità di misura

cchiai cchiaini cchiaini

chiaini chiaini

ità di misura

chiai

Girons. ...

tina di vanillina.

tà di misura

chiai chiaini chiaini chiai

della cottura.

Pane ai semi di lino

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
200	300	400	g
1	2	3	cucchiai
1	11/2	2	cucchiai
11/2	2	3	cucchiai
1	1	2	cucchiaini
3	5	6	cucchiai
260	400	520	g
70	100	140	g
8	8	12	g
	200 1 1 1 11/2 1 3 260	200 300 1 2 1 11/2 11/2 2 1 1 3 5 260 400	200     300     400       1     2     3       1     11/2     2       11/2     2     3       1     1     2       3     5     6       260     400     520       70     100     140

Spennellare la superficie con un albume d'uovo mischiato con olio prima della cottura.

Pane alla salvia

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio d'oliva	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	1/2	1	11/2	cucchiaini
Sale	. 1	2	21/2	cucchiaini
Salvia fresca rosolata in olio e paprika	10	15	20	foglie
Paprika dolce	1	1	1	pizzico
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con l'olio alla salvia prima della cottura.

Pane al mais

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	100	180	250	g
Uova	1	1	1	
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 00	100	150	200	g
Farina di segale	50	75	100	g
Farina di mais macinata fine	100	150	200	g
Crusca	10	15	20	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane ai semi di papavero	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	110	150	210	g
Acqua		150	210	g
Latte	100	30	40	g
Burro morbido	20.	11/2	11/2	cucchiaini
Zucchero	1	2	21/2	cucchiaini
Sale	1	1	1	pizzico
Noce moscata	1	11/2	11/2	cucchiai
Parmigiano grattato	1	400	550	g
Farina bianca 0	280		150	g
Farina di mais macinata fine	70	100	2	cucchiai
Semi di papavero	1	11/2	12	
Lievito di birra	8	8	12	g

Prima dell'ultima fase di lievitazione versare sull'impasto 2 cucchiai di acqua e cospargere la superficie con 1 cucchiaio di semi di papavero.

Pane all'anice	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	210	300	420	g
Acqua	1	2	3	cucchiai
Latte in polvere	1	1	2	
Tuorlo d'uovo	1	1	11/2	cucchiaini
Semi di anice	3/4	2	3	cucchiaini
Zucchero	11/2	2	21/2	cucchiaini
Sale	1	2		
Farina bianca 00	200	300	400	. g
Farina bianca 0	150	200	300	g
	8	8	12	g
Lievito di birra				

È possibile aggiungere 1 cucchiaino di semi di finocchio.

Pane alle patate Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	120	200	300	g
Uova	1	1	1	
Burro morbido	20	25	30	g
Patata lessa schiacciata	80	120	150	g
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 00	160	240	330	g
Farina bianca 0	150	230	300	g
Lievito di birra	8	8	12	ġ

### Pane alle carote Ingredienti

Acqua
Burro morbido
Zucchero
Sale
Carote pulite e tr
Farina bianca 00
Farina bianca 0
Lievito di birra

### Pane al pepe e mo Ingredienti

Acqua
Zucchero
Sale
Farina bianca 00
Farina bianca 0
Mandorle arrosti
Pepe
Lievito di birra

# Pane alle sardine Ingredienti

Acqua
Olio
Zucchero
Sale
Farina integrale
Farina bianca 0
Filetti di sardina
Lievito di birra

A piacere si possi

# Pane allo yoguri Ingredienti

Latte o acqua
Yogurt naturale
Zucchero
Sale
Farina bianca 0
Farina bianca 0
Lievito di birra

A piacere lo yogi ferito.

di misura	
Deliver of	
(WHO)	
aini	
aini	
ai	
11	
BED Y	
Bally 1997	
ai	
buck-	
-1	
qua e cospar-	
Besil	
li misura	
- IIII GUA GU	
-	
i	
ini	
ini	
ini	
10 mm	
i misura	
imsura	
ELECTION OF THE PERSON OF THE	
5 11	
191 E	
ini	
1111	

Pane alle carote Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	350	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	1	1	11/2	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Carote pulite e tritate	40	60	90	g
Farina bianca 00	150	220	300	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al pepe e mandorle				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	180	250	350	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Mandorle arrostite	50	75	100	g
Pepe	1/4	1/2	3/4	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
1	11/2	2	cucchiai
1	11/2	2	cucchiaini
1	1	1	cucchiaini
150	200	300	g
200	300	400	g
4	6	8	
8	8	12	g
	1 1 1 1 150 200 4	210 300 1 11/2 1 11/2 1 1 1 150 200 200 300 4 6	210     300     420       1     11/2     2       1     11/2     2       1     1     1       150     200     300       200     300     400       4     6     8

A piacere si possono sostituire le sardine con filetti di acciughe.

Pane allo yogurt Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte o acqua	70	100	150	g
Yogurt naturale	140	200	270	g
Zucchero	1/2	1	11/2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

# RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE INTEGRALE

Selezionare il peso e il grado di cottura

Pane semi-integrale				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	190	280	380	g
Burro morbido	20	25	40	g
Zucchero di canna	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	11/2	2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	220	300	g
Farina integrale	150	220	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina integrale può essere sostituita totalmente con la farina di orzo, farro....

Pane integrale				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	11/2	2 .	3	cucchiai
Miele o zucchero di canna	2	21/2	4	cucchiai
Sale	1	11/4	2	cucchiaini
Vitamina C tavoletta	100	100	100	mg
Farina integrale	300	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La tavoletta di vitamina C aumenta la lievitazione del pane, deve essere sbriciolata e aggiunta prima della farina.

La farina integrale può essere sostituita totalmente con la farina di orzo, farro.... A piacimento si può sostituire la farina con farina integrale contenente chicchi di grano interi o aggiungere 3 cucchiai di semi di lino macinati.

Pane	integral	le o	ıll'	uovo
Luite	uncziu			noro

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	130	240	300	g
Uova	1	1	2	
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Miele o zucchero di canna	2	21/2	4	cucchiai
Sale	1	11/4	2	cucchiaini
Succo di limone	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	250	350	g
Farina integrale	150	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane integrale of Ingredienti
Acqua
Yogurt naturale

Yogurt naturale
Sale
Zucchero
Farina bianca 00
Farina integrale
Farina di sei cer
Lievito di birra

È possibile sosti farro, riso, segal

Pane integrale d Ingredienti

Acqua
Patata lessa schi
Sale
Zucchero
Semi di cumino
Farina bianca 0
Farina di segale
Farina integrale

I semi di cumine

Lievito di birra

Pane nero Ingredienti

Acqua
Sale
Zucchero
Malto colorato
Farina di segale
Farina bianca 0
Farina integrale
Semi di girasole
Lievito di birra

# RALE

i	m	is	ur	a	
i	ni		631		
	-		154		

···.

li	li misura						
1 100							
1 100	etc .						
1.809							
ir	ni						

sbriciolata e

echi di grano

li misura

	7	-	
ni	30		
ni	,		
lin.			
B 135 I 1			

Pane integrale allo yogurt

I ane integrate and yogan				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	140	200	280	g
Yogurt naturale	70	100	140	g
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Zucchero	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 00	140	200	280	g
Farina integrale	140	200	280	g
Farina di sei cereali misti	70	100	140	. g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire l'acqua con il latte. I sei cereali possono scelti a piacere tra: orzo, farro, riso, segale, avena, miglio, mais, grano saraceno e soia.

Pane integrale con patate

I and integrate con parate				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	170	260	350	g
Patata lessa schiacciata	80	120	150	g
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Zucchero	1 .	1	1	cucchiaini
Semi di cumino	1	11/2	2	cucchiai
Farina bianca 0	120	180	250	g
Farina di segale	80	120	150	g
Farina integrale	150	220	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

I semi di cumino possono essere sostituiti con quelli di coriandolo, finocchio o anice.

### Pane nero

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	230	350	450	g
Sale	1	1	11/2	cucchiaini
Zucchero	1	1	1	cucchiaini
Malto colorato	1	1	11/2	cucchiai
Farina di segale	130	200	260	g
Farina bianca 0	50	75	100	g
Farina integrale	140	210	280	g
Semi di girasole	35	50	70	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Ingredienti Acqua Burro morbido Sale Zucchero Crusca Germe di grano Farina integrale Farina bianca 0 Lievito di birra	225 20 1 1 25 15 250 75 8	340 30 11/2 1 40 20 380 110 8	450 40 2 11/2 50 30 500 150 12	g g cucchiaini cucchiaini g g g g
Burro morbido Sale Zucchero Crusca Germe di grano Farina integrale Farina bianca 0 Lievito di birra	1 1 25 15 250 75	11/2 1 40 20 380 110	2 11/2 50 30 500 150	g cucchiaini cucchiaini g g g g
Zucchero Crusca Germe di grano Farina integrale Farina bianca 0 Lievito di birra	1 25 15 250 75	1 40 20 380 110	11/2 50 30 500 150	cucchiaini g g g g
Crusca Germe di grano Farina integrale Farina bianca 0 Lievito di birra	25 15 250 75	40 20 380 110	50 30 500 150	g g g g
Germe di grano Farina integrale Farina bianca 0 Lievito di birra	15 250 75	20 380 110	30 500 150	g g g
Farina integrale Farina bianca 0 Lievito di birra	250 75	380 110	500 150	g g g
Farina bianca 0 Lievito di birra	75	110	150	g g
Farina bianca 0 Lievito di birra				g
, i	8	8	12	g
Pane integrale al miglio				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Burro morbido	15	20	30	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina integrale	250	350	500	g
Fiocchi di miglio	100	150	200	g
Semi di sesamo	1	11/2	2	cucchiai
Semi di lino	1	11/2	2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g
Pane integrale ai semi				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	200	300	400	g
Yogurt naturale	60	90	120	g
Malto	11/2	2	3	cucchiaini
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina integrale	270	400	540	g
Farina bianca 0	80	100	160	g
Lievito di birra	8	12	12	g

Unità di misura Ingredienti 500 g 750 g 1 kg Miscela di semi 75 100 150 g La miscela di semi comprende i semi di zucca, girasole, grano saraceno, lino, farro e sesamo lasciati in ammollo con molta acqua per 24 ore e poi sgocciolati passandoli in un canovaccio.

Pane alle noc Ingredienti Latte Patata lessa so Miele di casta Noci tritate Zucchero Sale Farina integra Farina di farro Farina di soia Farina bianca Lievito di birr

> Pane paesano Ingredienti Acqua Zucchero di c Sale Farina bianca Farina integra Farina di sega Lievito di birr

Pane campag Ingredienti Acqua Olio Zucchero di c Sale Farina bianca Farina di cinq Farina di sega Pepe bianco n Semi di coriar Lievito di birr

I cinque cerea saraceno e soi

i misura	
ni	
ni	
ned co	
E IN RE	
misura	
Maibre.	
ni	
ni	
mai.	
edd Bi.	
oran ist	
misura	
attinue !	
ni	
ii siba	
12	

farro e sesaandoli in un

li misura

n	77		. 7	7.	
Pane	alle	noci e	: miele	ai	castagno

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	150	220	300	g
Patata lessa schiacciata	200	300	400	g
Miele di castagno	2	3	4	cucchiai
Noci tritate	60	90	120	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	2	3	4	cucchiaini
Farina integrale	85	140	200	g
Farina di farro	85	140	200	g
Farina di soia	85	140	200	g
Farina bianca 0	50	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

### Pane paesano

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
150	220	300	g
3/4	1	11/2	cucchiai
1	11/2	2	cucchiaini
170	250	340	g
35	50	70	g
35	50	70	g
8	8	12	g
	150 3/4 1 170 35	150 220 3/4 1 1 11/2 170 250 35 50	150     220     300       3/4     1     11/2       1     11/2     2       170     250     340       35     50     70

### Pane campagnolo

i une campagnoto				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	240	350	480	g
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero di canna	3/4	1	11/2	cucchiaini
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina di cinque cereali misti	100	150	200	g
Farina di segale	130	200	260	g
Pepe bianco macinato	1/4	1/2	1/2	cucchiaini
Semi di coriandolo	1/4	1/2	1/2	cucchiaini
Lievito di birra	8	8	12	g

I cinque cereali possono scelti a piacere tra: orzo, farro, riso, avena, miglio, mais, grano saraceno e soia.

Pane	di	segale
------	----	--------

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Lievito per dolci	11/2	2	3	cucchiai
Acqua	190	320	380	g
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina di segale	150	250	300	g
Farina bianca 00	150	250	300	g
Lievito di birra	8	8	12	<u>σ</u>

Selezionare la crosta scura.

Lo zucchero può essere sostituito con miele o zucchero di canna.

È possibile aggiungere 1 cucchiaio di semi di finocchio o di lino.

Pane di segale integrale

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Sale	1/2	1/2	3/4	cucchiai
Farina di segale integrale	235	350	470	g
Farina bianca 00	100	150	200	g
Farina di semi di carruba	1	1	11/2	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

Selezionare la crosta scura.

Pane ai fiocchi d'avena

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	330	420	g
15	20	20	g
1	11/2	2	cucchiaini
1	1	11/2	cucchiai
55	90		
180	270		<u>g</u>
100			g
8	8		g
	210 15 1 1 1 55 180	210 330 15 20 1 11/2 1 1 55 90 180 270	210     330     420       15     20     20       1     11/2     2       1     1     11/2       55     90     110       180     270     360

A piacere si può sostituire lo zucchero con quello di canna.

Pane d'avend Ingredienti Acqua Burro morbid Sale

Zucchero di c Fiocchi d'aver Farina di sega Farina integra Farina bianca Lievito di birr

Pane al farro Ingredienti Acqua

Sale
Miele
Semola di grar
Farina di farro
Farina bianca (
Lievito di birra

Pane al farro Ingredienti Acqua o latte

Olio
Sale
Malto
Farina bianca 0
Farina di farro
Fiocchi di sega
Lievito di birra

A piacere si po Prima dell'ultin di fiocchi di ava

Pane al grano : Ingredienti

Acqua
Tuorlo d'uovo
Olio
Sale
Zucchero
Farina bianca 0
Farina di grano
Lievito di birra

			b		
		B			
i					
i		j			
	-6				
	i				

i misura

i misura

i dite di diretta				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Burro morbido	1	11/2	2	cucchiai
Sale	1/2	3/4	1	cucchiai
Zucchero di canna	1	11/2	2	cucchiai
Fiocchi d'avena	50	75	100	g
Farina di segale	100	150	200	g
Farina integrale	100	150	200	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al farro

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
220	330	440	g
1	11/2	2	cucchiaini
1/2	3/4	1	cucchiai
150	200	300	g
100	150	200	g
100	150	200	g
8	8	12	g
	220 1 1/2 150 100	220 330 1 11/2 1/2 3/4 150 200 100 150	220     330     440       1     11/2     2       1/2     3/4     1       150     200     300       100     150     200       100     150     200

Pane al farro e segale

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
220	330	440	g
1	1	2	cucchiai
1	11/2	2	cucchiaini
1	1	2	cucchiaini
270	400	540	g
40	60	80	g
40	60	80	g
8	8	12	g
	220 1 1 1 1 270 40	220 330 1 1 1 1/2 1 1 270 400 40 60	220     330     440       1     1     2       1     11/2     2       1     1     2       2     1     2       270     400     540       40     60     80       40     60     80

A piacere si possono aggiungere 50 g di semi di girasole. Prima dell'ultima fase di lievitazione versare sull'impasto 2 cucchiai di acqua e 2 cucchiai di fiocchi di avena o farro.

Pane al grano saraceno

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	220	330	440	g
Tuorlo d'uovo	1	1	2	
Olio	1	1	2	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Zucchero	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 0	100	150	200	g
Farina di grano saraceno	250	350	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane	d'oi	rzo
Comp.	140110	

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
220	330	440	g
2	3	4	cucchiai
11/2	2	3	cucchiaini
3/4	1	1	cucchiaini
250	350	500	g
100	150	200	g
1	11/2	2	cucchiai
8	8	12	g
	220 2 11/2 3/4 250	220 330 2 3 11/2 2 3/4 1 250 350 100 150	220     330     440       2     3     4       11/2     2     3       3/4     1     1       250     350     500       100     150     200       1     11/2     2

Pane ai cinque cereali

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
220	330	440	g
11/2	2	3	cucchiaini
3/4	1	1	cucchiaini
2	3	4	cucchiai
130	200	300	g
55	75	100	g
55	75	100	g
55	75	100	g
55	75	100	g
8	8	12	g
	220 11/2 3/4 2 130 55 55 55 55	220 330  11/2 2  3/4 1  2 3  130 200  55 75  55 75  55 75  55 75	220     330     440       11/2     2     3       3/4     1     1       2     3     4       130     200     300       55     75     100       55     75     100       55     75     100       55     75     100       55     75     100

A piacere si possono aggiungere 2 cucchiai di semi di sesamo e 2 cucchiai di fiocchi di segale.

### Pane ai cereali misti

I are at cereatt misti				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	230	350	450	g
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Miele	1	11/2	2	cucchiaini
Farina integrale	90	140	180	g
Farina di segale	90	140	180	g
Farina di farro	25	40	50	g
Grani di segale macinati grossi	25	40	50	g
Grano saraceno macinato	25	40	50	g
Semi di girasole	15	20	35	g
Semi di zucca	15	20	35	g
Semi di lino	1/2	1	1	cucchiai
Semi di sesamo	1/2	1	1	cucchiai
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere si può aggiungere 2 cucchiai di prezzemolo tritato e tostare i semi in una padella prima di inserirli nello stampo.

### Pane di soia Ingredienti Acqua Olio Sale Zucchero Farina bianca Farina di soia Lievito di birr

# Pane alle man Ingredienti Acqua Latte Uova Burro morbido Sale Zucchero Miele d'acacia Mandorle trita Farina bianca Farina integra

Spennellare la di mandorle tr

Lievito di birr

misura ni

misura

b slom

i fiocchi di

misura

rading redient

una padel-

Pane di soia				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Olio	2	3	4	cucchiai
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	1	cucchiaini
Farina bianca 0	240	350	500	g
Farina di soia	110	150	200	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane alle mandorle				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	75	125	170	g
Latte	75	125	170	g
Uova	1	1	1	Ų.
Burro morbido	20	30	40	g
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiaini
Miele d'acacia	20	30	40	g
Mandorle tritate	50	80	100	g
Farina bianca 00	35	50	70	g
Farina integrale	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un tuorlo d'uovo prima della cottura e spolverare con 30 g di mandorle tritate.

# RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE FRANCESE

Selezionare il peso e il grado di cottura

Pane bianco se	enza olio
----------------	-----------

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
1	1	1	cucchiai
11/2	2	3	cucchiaini
350	500	700	g
8	8	12	g
	210 1 11/2	210 300 1 1 11/2 2	210 300 420 1 1 1 11/2 2 3

Pane vianco	
Ingredienti	
Acqua	

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
1	11/2	2	cucchiai
1	1	1	cucchiaini
1	2	21/2	cucchiaini
300	420	600	g
50	80	100	g
8	8	12	g
	1 1 1 300	210 300 1 11/2 1 1 1 2 300 420	210     300     420       1     11/2     2       1     1     1       1     2     21/2       300     420     600       50     80     100

Pane francese 1

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	420	g
Latte in polvere	11/2	2	3	cucchiai
Olio di girasole	1	1	11/2	cucchiai
Zucchero	3/4	1	11/4	cucchiai
Sale	. 1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	350	500	700	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane francese 2

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	80	110	160	g
Latte	100	150	200	g
Burro morbido	10	15	20	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	2	21/2	cucchiaini
Farina bianca 0	260	410	520	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane francese Ingredienti Acqua

Olio Miele Sale Farina bianca Semola di grai Lievito di birra

Panfocaccia Ingredienti

Acqua Olio Zucchero Sale Farina bianca Farina bianca Lievito di birra

Pane alle cipo Ingredienti

Acqua Latte Zucchero Sale Farina di segal Farina bianca Lievito di birra

Al segnale acu Ingredienti Cipolle soffritt

Pane con yogu Ingredienti Acqua Burro morbido

Yogurt naturale Succo di limon Zucchero Sale Farina integral Farina bianca (

Lievito

A piacere lo yo ferito.

## INCESE

ua.	uı	misura

chiai chiaini

### tà di misura

hiai hiaini hiaini

# à di misura

hiai hiai hiai hiai hiaini

### di misura

iaini iaini

### Pane francese al miele

00 300	400	σ.
		g
11/2	2	cucchiai
3/4	1	cucchiai
2	21/2	cucchiaini
00 450	600	g
75	100	g
8	12	g
	3/4	2 21/2 00 450 600 0 75 100

### Panfocaccia

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	175	260	320	g
Olio	65	100	130	g
Zucchero	3/4	1	11/2	cucchiai
Sale	2	3	4	cucchiaini
Farina bianca 0	200	300	400	g
Farina bianca 00	200	300	400	g
Lievito di birra	8	8	12	g

### Pane alle cipolle

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Acqua	110	180	220	g .	
Latte	100	150	180	g	
Zucchero	1/2	1/2	11/2	cucchiaini	
Sale	1	2	21/2	cucchiaini	
Farina di segale	120	250	240	g	
Farina bianca 0	180	250	360	g	
Lievito di birra	8	8	12	g	

### Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Cipolle soffritte	30	40	50	g

### Pane con yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	135	200	270	g
Burro morbido o olio	1/2	3/4	1	cucchiai
Yogurt naturale	90	135	180	g
Succo di limone	1/2	3/4	1	cucchiai
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina integrale	250	380	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito	8	12	g	

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane con patate

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	210	300	360	g
Patata lessa schiacciata	50	70	100	g
Sale	3/4	1	11/2	cucchiai
Zucchero	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 0	210	300	360	g
Semola di grano duro	140	200	240	g
Lievito	8	12	g	

Selezionare la crosta scura.

La farina può essere sostituita con:

- 300 g farina bianca 0 + 100 g semola di grano duro + 100 g farina di farro o integrale oppure

- 500 g di semola di grano duro.

Varianti: si possono aggiungere 30 g di semi di sesamo o girasole o papavero.

### Pane dolce

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	100	180	200	g
Uova	1	1	2	
Olio / burro morbido	2	3	4	cucchiai
Zucchero	50	75	100	g
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	150	220	300	g
Farina bianca 0	150	220	300	g
Lievito	8	12	g	

# RICET

Selezionare

Pane all'uve Ingredienti Acqua

Latte in poly Burro morbi Zucchero Sale

Cannella
Semola di gi
Farina bianc
Lievito di bi

Al segnale a Ingredienti Uvetta sulta

Si possono a noci tritate e

Pane all'uve Ingredienti Acqua

Latte
Burro morbi
Zucchero
Sale

Mandorle tri Farina bianc Farina bianc Lievito di bi

Al segnale a Ingredienti Uvetta sulta

Si può sostit

## RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE DOLCE

Selezionare il peso e il grado di cottura

Pane all'uvetta

di misura

o integrale

di misura

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Acqua	210	300	420	g	
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai	
Burro morbido	15	25	30	g	
Zucchero	40	60	80	g	
Sale	1	11/4	2	cucchiaini	
Cannella	1/2	3/4	3/4	cucchiaini	
Semola di grano duro	200	300	400	g	
Farina bianca 0	150	200	300	g	
Lievito di birra	8	8	12	g	

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	80	125	160	g

Si possono aggiungere 30 g di zucchero per rendere il pane più dolce e scuro e 30 g di noci tritate e sostituire l'acqua con il latte.

Pane all'uvetta e mandorle

i ane an avena e manaorie				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	290	g
Latte	50	75	100	g
Burro morbido	40	60	80	g
Zucchero	40	60	80	g
Sale	1	1	1	pizzico
Mandorle tritate	35	50	70	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	100	150	200	g

Si può sostituire l'acqua con il latte.

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
180	270	360	g
1	11/2	2	cucchiai
10	20	30	g
1/2	1	2	cucchiai
1/2	1	2	cucchiai
170	250	340	g
130	200	260	g
8	8	12	g
500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
40	60	80	g
70	100	140	g
	180 1 10 1/2 1/2 170 130 8 500 g	180 270 1 11/2 10 20 1/2 1 170 250 130 200 8 8 8 500 g 750 g 40 60	180     270     360       1     11/2     2       10     20     30       1/2     1     2       1/2     1     2       170     250     340       130     200     260       8     8     12       500 g     750 g     1 kg       40     60     80

Si possono aggiungere 30 g di zucchero per rendere il pane più dolce e scuro e sostituire l'acqua con il latte.

Pane al malto con uvetta e albicocche

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Acqua	150	230	300	g	
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai	
Burro morbido	20	30	40	g	
Zucchero	11/2	2	21/2	cucchiai	
Malto	3	4	6	cucchiaini	
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini	
Farina bianca 00	250	380	500	g	
Lievito di birra	8	8	12	g	

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti

Uvetta sultanina

500 g

750 g

1 kg

Unità di misura

25

35

50

g

25

Spennellare la superficie con 3 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di latte appena sfornato il pane.

35

50

g

Pane da colazione

Albicocche a pezzi

I ane aa comzione					
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Latte	180	270	350	g	
Burro morbido	20	30	40	g	
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiai	
Sale	1/2	3/4	1	cucchiaini	
Farina di cocco	1/2	3/4	1	cucchiai	
Muesli croccante	35	50	70	g	
Farina bianca 00	300	450	600	g	
Lievito di birra	8	8	12	g	

Al segnale a Ingredienti Prugne secon Albicocche

Spennellare nato il pane

Pane con m Ingredienti Acqua Yogurt natu Zucchero Sale Farina biand Mandorle tr Noci a pezz Mirtilli seco

A piacere lo ferito.

Lievito di b

Pane al latt
Ingredienti
Latte
Burro morb
Zucchero
Sale
Farina biano
Farina biano

È possibile s

Lievito di bi

Pandolce
Ingredienti
Latte
Miele
Zucchero
Sale
Farina bianc
Farina bianc
Lievito di bi

È possibile a nere un pand Al segnale acustico aggiungere:

i misura

i misura

e sostitui-

li misura

li misura

appena sfor-

di misura

aini

ini

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Prugne secche a pezzi	3	4	6	pezzi	
Albicocche secche a pezzi	3	4	6	pezzi	

Spennellare la superficie con 3 cucchiaini di zucchero e 3 cucchiaini di latte appena sfornato il pane.

Pane con mirtilli, mandorle e noci

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Acqua	80	120	160	g	
Yogurt naturale	70	110	140	g	
Zucchero	2	3	4	cucchiai	
Sale	1/2	3/4	3/4	cucchiaini	
Farina bianca 00	250	380	500	g	
Mandorle tritate	25	40	50	g	
Noci a pezzi	20	30	40	g	
Mirtilli secchi	15	20	25	g	
Lievito di birra	8	8	12	g	

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane al latte

I are at talle	500 a	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	500 g		0	Cinta di misura
Latte	210	300	420	g
Burro morbido	25	40	50	g
Zucchero	2	3	4	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	260	380	520	g
Farina bianca 0	90	120	180	g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire lo zucchero con il miele.

Pandolce

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura	
Latte	210	300	420	g	
Miele	11/2	2	3	cucchiai	
Zucchero	11/2	2	3	cucchiai	
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini	
Farina bianca 00	260	380	520	g	
Farina bianca 0	90	120	180	g	
Lievito di birra	8	8	12	g	

È possibile aggiungere 2 cucchiai di caffè solubile o 4 cucchiai di caffè normale per ottenere un pandolce al caffè.

Pandolce se	nzaz	ucch	ero
-------------	------	------	-----

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	60	60	50	g
Uova	1	2	3	
Burro morbido	40	60	80	g
Sale	1	1	1	pizzico
Scorza di limone	1/2	1/2	1	
Succo di limone	1/2	1/2	1/2	
Vanillina	1	1	1	bustina
Dolcificante misura	10	15	20	g
Farina bianca 00	230	340	450	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere al segnale acustico si può aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	50	75	100	g

Pandolce allo yogurt

Pandolce allo yogurt				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	70	100	150	g
Yogurt naturale	140	200	270	g
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero	11/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Farina bianca 0	175	250	350	g
Farina bianca 00	175	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pandolce alla cannella e uvetta

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	100	120	200	g
Uova	1	2	2	
Burro morbido	20	30	40	g
Zucchero di canna	50	75	100	g
Sale	1/2	1	1	cucchiaini
Cannella	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	250	380	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta	80	125	160	g

Spennellare la superficie con 1 tuorlo ed 1 cucchiaio di acqua prima della cottura.

### Pan brioche Ingredienti

Latte
Uova
Olio / burro n
Zucchero
Sale
Farina bianca
Farina bianca
Lievito di biri

A scelta si poss

#### Pan brioche a Ingredienti Latte

Uova	
Burro	morbid
Miele	e di
Sale	
Farina	a bianca
Farina	a bianca
Lievit	to di bim

#### Pan brioche n Ingredienti

0
-
-

Lievito di birra
È possibile sos

#### Pan brioche ra Ingredienti

Latte
Uova
Burro morbido
Zucchero
Sale
Farina bianca
Farina bianca
Lievito di birra

à di misura

00

dients

à di misura

à di misura

hiai hiai hiaini

a o al gusto pre-

à di misura

hiaini hiaini

à di misura

a cottura.

Pan brioche

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	80	150	200	g
Uova	1	1	2	
Olio / burro morbido	40	60	80	g
Zucchero	50	75	100	g
Sale	1	1	2	cucchiaini
Farina bianca 00	150	220	300	g
Farina bianca 0	150	220	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g

A scelta si possono aggiungere 1 fialetta di aroma all'arancia e 50 g di gocce di cioccolato.

Pan brioche al miele

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	200	280	400	g
Uova	. 2	2	3	
Burro morbido	20	30	40	g
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Farina bianca 00	170	250	350	g
Farina bianca 0	180	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pan brioche morbido

I an ortothe morotat				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	110	140	220	g
Uova	1	2	2	
Burro morbido	65	100	130	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiai
Sale	1	1	1	pizzico'
Farina bianca 00	170	260	340	g
Farina bianca 0	130	200	260	g
Lievito di birra	8	8	12	g

È possibile sostituire lo zucchero con il miele.

Pan brioche rustico

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	50	90	50	g
Uova	2	3	5	
Burro morbido	75	110	150	g
Zucchero	50	75	100	g
Sale	1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	100	150	200	g
Farina bianca 0	50	75	100	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pan brioche all'uvetta				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	100	180	200	g
Uova	1	1	2	
Burro morbido	35	50	70	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	1	1	pizzico
Farina bianca 00	125	175	250	g
Farina bianca 0	125	175	250	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere: <b>Ingredienti</b>	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	50	75	100	g

È possibile sostituire metà dose di latte con l'acqua.

Pane (	al co	оссо
--------	-------	------

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
1	11/2	2	cucchiai
1	11/2	2	cucchiai
11/2	13/4	2	cucchiaini
350	500	700	g
3	4	6	cucchiai
8	8	12	g
	210 1 1 1 1 _{1/2}	210 300 1 11/2 1 11/2 11/2 13/4	210     300     420       1     11/2     2       1     11/2     2       11/2     13/4     2       350     500     700       3     4     6

Pane alle ciliegie

Ingredienti	500 g	7.50 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	120	210	240	g
Latte	40	60	80	g
Olio di girasole	11/2	2	3	cucchiai
Marmellata ciliegie	11/2	2	3	cucchiai
Sale	11/2	13/4	2	cucchiaini
Farina bianca 00	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ciliegie a pezzi	35	50	70	g

Pane alla frut Ingredienti Acqua Latte Olio

Zucchero di ca Sale

Farina bianca Farina integral Lievito di birra

Al segnale acu Ingredienti Frutta a pezzi Semi di giraso

Pane alla frut Ingredienti Acqua

Latte in polver Burro morbido Zucchero Sale Semola di gran Farina bianca

Noce moscata Lievito di birra Al segnale acu

Ingredienti Frutta a pezzi Zucchero (opz

Pane all'aran Ingredienti Succo d'aranc Olio Miele Sale Semola di gra

Al segnale acu Ingredienti Scorza d'aran

Semi di giraso

Farina bianca Lievito di birr

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	250	300	g
Latte	40	60	80	g
Olio	11/2	2	3	cucchiai
Zucchero di canna	1	11/2	2	cucchiai
Sale	11/2	13/4	3	cucchiaini
Farina bianca 00	150	225	300	g
Farina integrale	150	225	300	g
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:	500 ~	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	500 g	3	4	cucchiai
Frutta a pezzi disidratata	2		2	cucchiai
Semi di girasole	1	1		Cuccinai
Pane alla frutta mista	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	210	300	420	g
Acqua	2	3	4	cucchiai
Latte in polvere	20	30	40	g
Burro morbido	40	60	80	g
Zucchero	1	11/4	11/2	cucchiaini
Sale	200	300	400	g
Semola di grano duro		200	300	g
Farina bianca 0	150		1	cucchiaini
Noce moscata	1/2	3/4	12	
Lievito di birra	8	8	12	g
Al segnale acustico aggiungere:				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Frutta a pezzi	75	100	150	g
Zucchero (opzionale)	2	3	4	cucchiai
	al a			
Pane all'arancia e semi di giraso Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Succo d'arancia	185	275	370	g
Olio	1	1	2	cucchiai
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
	8	8	12	g
Lievito di birra	0			
	0			
Al segnale acustico aggiungere:		750 g	1 kg	Unità di misura
	<b>500 g</b>	<b>750</b> g	1 kg	Unità di misura

Pane	all	$a_j$	frutta
------	-----	-------	--------

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Succo di frutta arancia o pompelmo	200	350	400	g
Zucchero	1/2	1/2	1	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina di segale	145	250	290	g
Farina bianca 00	155	250	310	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Selezionare la crosta scura.

Pane all'arancia e cappuccino

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	160	240	320	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Caffè solubile	3/4	1	2	cucchiai
Burro morbido	15	20	30	g
Scorza d'arancia	3/4	1	11/2	cucchiaini
Zucchero	40	60	80	g
Sale	1	11/4	11/2	cucchiaini
Farina bianca 00	240	350	480	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Selezionare la crosta chiara.

#### Pane alle noci

I will will itout				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	300	360	g
Olio d'oliva	11/2	2	3	cucchiai
Miele	11/2	2	3	cucchiai
Sale	. 1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	300	500	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Noci tritate	15	30	45	g
Semi di girasole	3	4	6	cucchiai

A piacere l'acqua può essere sostituita parzialmente o totalmente con il latte.

Ingredier
Acqua
Tuorlo d'i
Burro mo
Zucchero
Sale
Farina bia
Cannella

Pane alla

Al segnale Ingredien Mela grat

Lievito di

A piacere

Pane al ci

Ingredient
Acqua
Uova
Latte in pure Burro mono
Zucchero
Sale
Noci tritat
Semola di
Farina bia

Cacao am Lievito di

Pane al d

Acqua
Uova
Latte in po
Burro mon
Zucchero
Sale
Scaglie di
Semola di

La semola

Farina bia Cacao am Lievito di

è	di	misura

iiaini iiaini

di misura

hiai hiai

iaini

di misura

iiai iiai iiaini

di misura

iai

Pane alla mela

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
70	100	150	g
1	2	2	
10	20	20	g
1	1	2	cucchiai
1/2	1	1	cucchiai
300	450	600	g
1/2	1	1	cucchiaini
8	8	12	g
	70 1 10 1 1/2 300	70 100 1 2 10 20 1 1 1/2 1 300 450	70 100 150  1 2 2  10 20 20  1 1 2  1/2 1 1  300 450 600  1/2 1 1

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Mela grattugiata	150	250	300	g

A piacere si può sostituire l'acqua con il latte e la mela con la pera.

Pane al cioccolato

i ane ai cioccoiaio				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	330	g
Uova	1	1	1	
Latte in polvere	1	11/2	2	cucchiai
Burro morbido	10	15	20	g
Zucchero	80	120	160	g
Sale	1/2	1/2	1	cucchiaini
Noci tritate	20	30	40	g
Semola di grano duro	200	300	400	g
Farina bianca 0	150	200	300	g
Cacao amaro in polvere	40	50	60	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane al doppio cioccolato

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
150	220	330	g
1	1	1	
1	11/2	2	cucchiai
10	15	20	g
80	120	160	g
1/2	1/2	1	cucchiaini
40	60	80	g
200	300	400	g
150	200	300	g
60	70	80	g
8	8	12	g
	150 1 1 10 80 1/2 40 200 150 60	150 220  1 1 1  1 1/2  10 15  80 120  1/2 1/2  40 60  200 300  150 200  60 70	150         220         330           1         1         1           1         11/2         2           10         15         20           80         120         160           1/2         1/2         1           40         60         80           200         300         400           150         200         300           60         70         80

La semola può essere sostituita totalmente con farina bianca 00.

Pane sacher				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	220	330	g
Uova	1	1	1	
Latte in polvere	1	1	2	cucchiai
Burro morbido	10	15	20	g
Zucchero	40	60	80	g
Marmellata di albicocche	40	60	80	g
Sale	1/2	1/2	1	cucchiaini
Scaglie di cioccolato fondente	40	60	80	g
Farina bianca 00	350	500	700	g
Cacao amaro in polvere	60	70	80	g
Lievito di birra	8	8	12	σ

Lasciar raffreddare la pagnotta; tagliarla orizzontalmente in tre parti. Spalmare ciascuna parte con 2 cucchiai di marmellata di albicocche e poi ricomporla. Intanto scaldare in un pentolino 60 g di cioccolato fondente con 2 cucchiai di latte e 2 cucchiai di burro morbido. Spalmare la superficie della pagnotta con 1 cucchiaio di marmellata di albicocche e poi con la glassa di cioccolato. Conservare in frigorifero e servire fredda.

	7	•	7
San	di	MITC	n
Dun	ur	ric	ıı

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	3	4	cucchiai
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero	2	3	4	cucchiai
Sale	3/4	1/2	1	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Lievito di birra	8	8	12	g

La farina bianca può essere sostituita totalmente con la semola di grano duro.

Pane con patate

i and con parate				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	100	150	200	g
Patate lesse schiacciate	70	100	140	g
Tuorlo d'uovo	2	3	4	
Burro morbido	15	20	30	g
Rhum	11/2	2	3	cucchiai
Scorza di limone	1	1	1	
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Zucchero	70	100	140	g
Farina bianca 00	300	450	600	g
Vanillina	1	1	1	bustina
Lievito di birra	8	8	12	g

A piacere al Ingredienti Uvetta sulta

Pane noccie
Ingredienti
Acqua o latt
Burro morbi
Sale
Zucchero o
Farina bianc
Lievito di bi

Al segnale a
Ingredienti
Uva passa
Nocciole trit

A piacere si

Pane all'am Ingredienti Acqua o latt Liquore di a Burro morbi Sale Zucchero Farina bianc Mandorle tri Lievito di bi

A piacere si

Pane di riso
Ingredienti
Acqua di cot
Zucchero
Farina biance
Riso cotto in
e raffreddato
Lievito di bii

misura are ciascuna aldare in un ourro morbi-albicocche e

i misura

misura

A piacere al segnale acustico si può aggiungere: Ingredienti 500 g 7 750 g

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	70	100	140	g
Pane nocciole e uva passa				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua o latte	190	300	380	g
Burro morbido	20	30	40	g
Sale	1/2	3/4	3/4	cucchiaini
Zucchero o miele	1	2	2	cucchiai
Farina bianca 00	320	500	650	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uva passa	50	75	100	g
Nocciole tritate	30	40	60	g

A piacere si può aggiungere 1 cucchiaio di rhum.

Pane all'amaretto

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
145	230	290	g
50	75	100	g
20	30	40	g
1/2	1	1	cucchiaini
1	11/2	2	cucchiai
330	500	650	g
50	75	100	g
8	8	12	g
	145 50 20 1/2 1 330 50	145 230 50 75 20 30 1/2 1 1 11/2 330 500 50 75	145     230     290       50     75     100       20     30     40       1/2     1     1       1     11/2     2       330     500     650       50     75     100

A piacere si può aggiungere 50 g di amaretti tritati.

Pane di riso

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua di cottura del riso o latte	180	270	350	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiaini
Farina bianca 00	320	490	650	g
Riso cotto in acqua salata				
e raffreddato	40	60	75	g
Lievito di birra	8	8	12	g

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
80	120	160	g
70	100	140	g
		1	
1	1	1	
60	100	130	g
100	150	200	g
100	150	200	g
1	1	1	bustina
1	1	1	pizzico
8	8	12	g
	80 70 1 60 100 100 1	80 120 70 100 1 1 60 100 100 150 100 150 1 1 1 1 1	80     120     160       70     100     140       1     1     1       60     100     130       100     150     200       100     150     200       1     1     1       1     1     1       1     1     1

Spolverare con 2 cucchiai di zucchero a velo prima di servirlo.

Panettone	gastronomico
-----------	--------------

1 kg 250	Unità di misura
250	~
	g
80	g
3	
40	g
250	g
250	g
2	cucchiaini
10	g
	250

-				
H	nocci	hile	aggiun	oere
_	DOGGI		uggiun	SOLO

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Uvetta sultanina	40	50	75	g
Canditi	30	40	50	g
Aroma limone o arancia	1/2	1/2	1	fialetta
Zucchero	30	50	60	g

I canditi e l'uvetta non vanno ammollati.

Nota: per rendere ancora più soffici pandoro e panettone, impostare il programma impasto e poi il programma pane dolce.

## RICET

Pane bianco Ingredienti Acqua Latte in polv Zucchero Olio o burro Sale Farina bianca Lievito di bii

per programi

Pane integra Ingredienti Acqua Latte in polv Zucchero di Olio o burro Sale Farina bianca Farina integr Lievito di bir per programm

Pane all'uve Ingredienti Acqua Latte in polve Zucchero di Sale Olio o burro Cannella Semola di gra

Al segnale ac Ingredienti Uvetta

Lievito di bir

per programm

# RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE VELOCE

nisura

misura

misura

тта ітра-

Pane bianco				TT 1/2 11
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	2	3	cucchiaini
Zucchero	3	4	5	cucchiaini
Olio o burro morbido	3	4	5	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	450	600	g
Lievito di birra liofilizzato				
per programma veloce	3	3	31/2	cucchiaini
Pane integrale				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Latte in polvere	2	2	3	cucchiaini
Zucchero di canna	3	4	5	cucchiaini
Olio o burro morbido	3	4	5	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Farina bianca 0	150	220	300	g
Farina integrale	150	220	300	g
Lievito di birra liofilizzato				
per programma veloce	3	3	31/2	cucchiaini
n 111 44				
Pane all'uvetta	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Ingredienti	180	270	360	g
Acqua	2	2	3	cucchiaini
Latte in polvere	2	3	4	cucchiaini
Zucchero di canna	1/2	1	11/2	cucchiaini
Sale	2	3	4	cucchiai
Olio o burro morbido		3/4	3/4	cucchiaini
Cannella	300	450	600	
Semola di grano duro	300	430	000	g
Lievito di birra liofilizzato	2	2	31/2	cucchiaini
per programma veloce	3	3	31/2	cuccinaini
Al segnale acustico aggiungere:	<b>#</b> 00	750	1 1	Unità di misura
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	
Uvetta	80	125	160	g

## RICETTE CON IL PROGRAMMA: DOLCI

Torta all'uvetta			
Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Latte	100	g	
Uova	2		241
Burro morbido	125	g	
Zucchero	120	g	
Farina bianca 00	250	g	
Mandorle tritate	60	g	
Uvetta sultanina	125	g	
Vanillina	1	bustina	
Sale	1	pizzico	
Lievito per dolci	1	bustina	
Torta alle nocciole			
Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Latte	200	g	
Uova	2		
Burro morbido	100	g	
Zucchero	200	g	
Farina bianca 00	200	g	
Nocciole tritate	100	g	
Vanillina	1	bustina	
Sale	1	pizzico	
Lievito per dolci	1	bustina	
Torta alle mandorle			
Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Latte	150	g	
Uova	2		
Burro morbido	100	g	
Zucchero	100	g	
Farina bianca 00	350	g	
Mandorle tritate	50	g	
Scorza di limone	1		
Vanillina	1	bustina	
Sale	1	pizzico	

bustina

Torta al limo
Ingredienti
Uova
Burro morbid
Zucchero
Farina bianca
Lievito per de
Sale
Scorza di lim

Torta al limo
Ingredienti
Latte
Uova
Olio di giraso
Zucchero
Farina bianca
Vanillina
Lievito per di
Sale

Al segnale ad Ingredienti
Uvetta sultan

Scorza di lim

Torta all'ara
Ingredienti
Uova
Burro morbi
Zucchero
Farina bianc
Lievito per o
Sale
Scorza d'ara

A piacere si

Lievito per dolci

1	7	T	
ι		•	
•		-	

<i>Torta al limone</i> Ingredienti	750 g	Unità di misura	51-5
Uova	4		
Burro morbido	100	g	
Zucchero	200	g	
Farina bianca 00	250	g	
Lievito per dolci	1	bustina	
Sale	1	pizzico	
Scorza di limone	1		

Torta al limone e uvetto

Torta al limone e uveua Ingredienti	750 g	Unità di misura	17.474.2
Latte	150	g	
Uova	1	1	
Olio di girasole	1	cucchiaio	
Zucchero	50	g	
Farina bianca 00	250	g	
Vanillina	2	bustina	
Lievito per dolci	1	bustina	
Sale	1	pizzico	
Scorza di limone	1		

Al segnale acustico aggiungere:

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uvetta sultanina	50	g

Torta all'arancia

750 g	Unità di misura
3	
100	g
200	g
165	g
1/2	bustina
1	pizzico
1	
	3 100 200 165

A piacere si può aggiungere 50 g di mandorle tostate e tritate.

Torta alle ciliegie			
Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Uova	2		
Tuorlo d'uovo	2		
Burro morbido	150	g	
Zucchero	170	g	man I man at the contract of
Ciliegie snocciolate a metà	300	g	
Farina bianca 00	100	g	
Mandorle tostate e tritate	70	g	
Lievito per dolci	1/2	bustina	

Quando la torta sarà fredda, guarnire la superficie con 2 cucchiai di zucchero a velo.

Torta Dundee		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	4	
Burro morbido	125	g
Zucchero	225	g
Canditi	2	cucchiai
Uvetta sultanina	200	g
Ciliegie candite	10	
Farina bianca 00	225	g
Scorza d'arancia	1	
Mandorle tritate	. 50	g
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Torta di pan grattato	11/12/14	ALTERNATION OF THE PROPERTY OF
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	3 .	
Panna	250	g
Zucchero	100	g
Pan grattato	200	g
Amaretti tritati	200	g
Cioccolato fondente tritato	100	g
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Ingredier
Latte
Uova
Burro mod
Zucchero
Farina bia
Vanillina
Lievito per
Sale
Mandorle

Torta al c

Ingredier
Uova
Burro mo
Succo d'a
Scorza d'
Zucchero
Farina bia
Cacao am
Lievito pe

Cioccolat

Torta al c

Torta al a Ingredien Panna da Uova Zucchero Farina bia Cacao an Vanillina Lievito po

Sale

Cioccolat

La panna

Sale

Torta al cioccolato e mandorle		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	100	g
Uova	2	
Burro morbido	100	g
Zucchero	120	g
Farina bianca 00	250	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico
Mandorle tritate	60	g
Cioccolato a pezzi	125	g
Torta al cacao		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Burro morbido	100	g
Succo d'arancia	1	
Scorza d'arancia	1	
Zucchero	120	g
Farina bianca 00	130	g
Cacao amaro in polvere	60	g
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico
Torta al doppio cioccolato	750 -	TI!42 Jiion.no
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Panna da cucina	150	g
Uova	3	-
Zucchero	120	g
Farina bianca 00	250	g
Cacao amaro in polvere	50	g bustina
Vanillina	1	
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1 70	pizzico
Cioccolato a pezzi	70	g

a velo.

La panna da cucina può essere sostituita con il latte o con 100 g di burro.

Torta al cioccolato fondente

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	70	g
Uova	4	8
Olio di girasole	80	g
Zucchero	150	g
Farina bianca 00	250	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico
Cioccolato fondente sciolto	120	g

Quando la torta sarà fredda, tagliarla a metà e farcire entrambe le parti con abbondante crema al cioccolato. Aggiungere uno strato di panna montata e ricomporla. Infine guarnire la superficie con 50 g cioccolato sciolto in 2 cucchiai di latte.

Torta al cioccolato e pere

Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Pere pulite a fette	400	g	
Uova	3	8	
Burro morbido	100	g	
Zucchero	180	gg	
Cacao amaro in polvere	1	cucchiaio	
Cioccolato fondente tritato	100	g	
Farina bianca 00	230	g	
Fecola di patate	70	g	
Sale	1	pizzico	
Vanillina	1	bustina	
Lievito per dolci	1	bustina	

Quando la torta sarà fredda, spolverare la superficie con 2 cucchiai di zucchero a velo.

Torta al caffè

Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Uova	2		
Caffè	2	tazzine	
Latte	100	g	
Burro morbido	100	g	
Zucchero	170	g	
Farina bianca 00	300	g	
Vanillina	1	bustina	
Lievito per dolci	1	bustina	
Sale	1	pizzico	

Quando la torta sarà fredda, spolverare la superficie con 2 cucchiai di zucchero a velo.

Ingre Uova Olio o Zucch Acque Noci

Canne Noce Scorza Farina Vanill Lievite

Sale

Selezio È poss

Torta d

Latte
Uova
Burro i
Zucche
Mando
Carote
Farina
Fecola
Scorza

Lievito Sale

Ingredi Latte Uova Olio di Zuccher Mandor Carote g

Farina b Lievito j Sale

Selezion È possib Torta alle noci e carote

750 g	Unità di misura	
2		
100	g	
150		
50		
60		
120	g	
1	pizzico	
1	pizzico	
1/3		
150	g	
1	bustina	
1/2	bustina	THE DESCRIPTION
1	pizzico	
	2 100 150 50 60 120 1 1 1/3 150	2 100 g 150 g 50 g 60 g 120 g 1 pizzico 1 pizzico 1/3 150 g 1 bustina 1/2 bustina

Selezionare la crosta chiara.

abbondante fine guarni-

o a velo.

a velo.

È possibile sostituire l'olio con 100 g di burro morbido.

Torta alle mandorle e carote

Ingredienti	1 kg	Unità di misura
Latte	50	g
Uova	2	
Burro morbido	10	g
Zucchero	150	g
Mandorle tritate	60	g
Carote grattugiate	150	g
Farina di mais macinata fine	50	g
Fecola di patate	100	g
Scorza di limone	1/2	1
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1	pizzico

Torta camilla

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
Latte	100	g	
Uova	2		
Olio di girasole	90	g	
Zucchero	180	g	
Mandorle tritate	50	g	
Carote grattugiate	200	g	
Farina bianca 00	300	g .	
Lievito per dolci	- 1	bustina	
Sale	1	pizzico	

Selezionare la crosta chiara. È possibile sostituire l'olio con 60 g di burro morbido.

Torta margherita Ingredienti	900 g	Unità di misura	
Latte	150	g	
Uova	3		
Burro morbido	150	g	
Zucchero	200	g	
Sale	1	pizzico	
Farina bianca 00	400	g	
Scorza di limone	1/2		
Vanillina	1	bustina	
Lievito per dolci	1	bustina	

Varianti: al segnale acustico aggiungere 100 g di ciliegie snocciolate divise a metà oppure 100 g di frutta mista oppure 120 g di gocce di cioccolato oppure 60 g di limoncello o 70 g di nocciole tritate o 50 g di farina di cocco. È possibile sostituire 50 g di farina con 50 g di amido di frumento.

1900	200	_		
Torta	alla	banana	e	noci

101th and vanana e noci			
Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Latte	1	cucchiaio	
Uova	1		
Burro morbido	20	g	
Zucchero	120	g	
Banana in poltiglia	1		
Noci tritate	60	g	
Scorza di limone	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	225	g	
Bicarbonato di sodio	1/2	cucchiaino	
Lievito per dolci	1	bustina	
Sale	1/4	cucchiaino	

Selezionare la crosta chiara.

Torta	alle	mele	e	noci

Toria and mere e noci		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Burro morbido	125	g
Mela sbucciata e affettata	2	
Noci tritate	90	g
Datteri tritati (opzionali)	60	g
Zucchero	165	g
Farina bianca 00	180	g
Bicarbonato di sodio	1/2	cucchiaino
Lievito per dolci	1	bustina
Sale	1/4	cucchiaino
Cannella	1/4	cucchiaino

Al termine spolverare con zucchero a velo oppure spalmare la superficie con cioccolato fuso.

Ingred
Latte
Acqua
Uova
Burro n
Pere co
Zucches
Sale
Farina t
Noci tri

Torta da Ingredic Yogurt r Uova Burro m Mela sbi Zucchero Sale Farina bi

Lievito

A piacero

Torta all Ingredie

Nocciole Lievito p

Latte
Uova
Olio di g
Melassa
Zucchero
Sale
Farina bi
Farina d'
Lievito p

Bicarbon

Torta alle pere e noci

Ingredienti	750 g	Unità di misura	ALEAS, C
Latte	200	g	
Acqua	100	g	
Uova	1		
Burro morbido	20	g	
Pere cotte in 200 g di vino	200	g	, e
Zucchero	2	cucchiai	
Sale	1	pizzico	
Farina bianca 00	250	g	
Noci tritate	100	g	,,
Lievito per dolci	1	bustina	

Torta di mele

101th at mete		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Yogurt naturale	125	g
Uova	3	
Burro morbido	70	g
Mela sbucciata e affettata	2	
Zucchero	200	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Nocciole tritate	50	g
Lievito per dolci	1	bustina

A piacere le mele possono essere sostituite con le pere.

Torta all'avena

101th all archa			
Ingredienti	750 g	Unità di misura	
Latte	220	g	
Uova	2		
Olio di girasole	1/2	cucchiaino	
Melassa	2	cucchiai	
Zucchero	60	g	
Sale	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	300	g	
Farina d'avena	150	g	
Lievito per dolci	1	bustina	
Bicarbonato di sodio	1/2	cucchiaino	

con cioccolato

ise a metà oppudi limoncello o g di farina con

Torta torronata		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	3	
Burro morbido	90	g
Zucchero	180	g
Farina bianca 00	300	g
Cioccolato fondente tritato	120	g
Mandorle tritate	240	g
Cedro candito	90	g
Amaretti tritati	100	g
Caramelle alla menta tritate	3	
Lievito per dolci	1	bustina
Torta al cocco		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	3	
Burro morbido	60	g
Rhum	1	cucchiaio
Zucchero	150	g
Farina di cocco	150	g
Fecola di patate	50	g
Scorza di limone	1/2	
Sale	1	pizzico
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina
Torta al cocco e cacao	750 g	Unità di misura
Ingredienti	2 2	Ollita di misura
Uova Tuorlo d'uovo	1	
	30	α
Burro morbido	100	g g
Latte Marsala	50	g
	100	
Zucchero Farina di cocco	100	g
Farina bianca 00	70	g g
	50	
Fecola di patate	30	g
Cacao amaro in polvere  Mandorle tritate	30	g
	1	g pizzico
Sale	1	bustina
Vanillina Lievite per delei	1	bustina
Lievito per dolci	1	Justilla

Ingred
Latte
Burro
Uova
Zucche
Sale
Farina
Frutta
Farina
Lievito

Ingrediction Ingre

Questo sumato

Torta a

Bicarbo Lievito

Uova
Burro n
Liquore
Zuccher
Sale
Farina b
Amarett
Mandor
Vanillin

Lievito

Torta dolce dei Caraibi

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	160	g
Burro morbido	50	gg.
Uova	2	
Zucchero	110	g
Sale	1	pizzico
Farina di cocco	25	g
Frutta secca tropicale a pezzi	70	g
Farina bianca 00	280	gg.
Lievito per dolci	1	bustina

Pane allo zenzero

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Latte	200	g .
Burro morbido	115	g
Uova	1	
Zucchero	100	g
Zucchero di canna	100	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	280	g
Zenzero macinato	2	cucchiaini
Bicarbonato di sodio	3/4	cucchiaino
Lievito per dolci	1	bustina

Questo pane si conserva meglio in un recipiente ermetico per 24 ore prima di essere consumato, affinché possa diventare appiccicoso.

Torta amaretto

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	1	
Burro morbido	100	g
Liquore di amaretto	50	gg
Zucchero	100	gg
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Amaretti tritati	100	g
Mandorle tritate	60	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Torta alle castagne		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uoya	1	
Latte	150	g
Liquore maraschino	50	g
Zucchero	50	g
Farina di castagne	150	g
Uvetta sultanina	50	g
Cioccolato fondente tritato	70	g
Vanillina	1	bustina
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina
Torta speziata		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Latte	3	cucchiai
Burro morbido	100	g
Caffè	1	tazzina
Zucchero	120	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Nocciole tostate e tritate	120	g
Cioccolato fondente tritato	50	g
Cacao amaro in polvere	20	g
Cannella	1/2	cucchiaino
Lievito per dolci	1	bustina
Plum-cake allo yogurt		
Ingredienti	750 g	Unità di misura
Yogurt naturale	125	g
Latte	120	g
Uova	3	
Olio di girasole	60	g
Succo di limone	1	cucchiaino
Zucchero	80	g
Farina bianca 00	250	g
Amido di mais	60	g
Vanillina	1	bustina
0.1	1	ulusias

A piacere si può aggiungere 30 g di cacao amaro in polvere e sostituire l'olio con 80 g di burro morbido e lo yogurt naturale con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito. Selezionare la crosta chiara.

pizzico

bustina

Yogurt
Uova
Latte
Burro n
Zuccher
Cacao a
Farina b

Plum-cd Ingredic Uova Tuorlo d Burro m Rhum (c Zuccherd Fecola Farina bi Uvetta si

Lievito

Plum-cal Ingredie Uova Latte

Canditi Scorza d Sale

Burro mo Zucchero Farina bia Polpa d'a Scorza d' Sale

Lievito pe

A piacere chero e 10 Si può inc

Sale

Lievito per dolci

Plum-cake al cacao e yogurt

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Yogurt naturale	125	g
Uova	1	
Latte	150	g
Burro morbido	80	g
Zucchero	200	g
Cacao amaro in polvere	50	g
Farina bianca 00	100	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Plum-cake all'uvetta e canditi

750 g	Unità di misura
2	
1	
120	g
2	cucchiai
120	g
50	g
120	g
100	g
40	g
1	
1	pizzico
1	bustina
	2 1 120 2 120 50 120 100

Plum-cake all'arancia

con 80 g di erito. Sele-

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	2	
Latte	50	g
Burro morbido	100	g
Zucchero	100	g
Farina bianca 00	150	g
Polpa d'arancia	1	8 1 2 2
Scorza d'arancia	1/2	
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci	1	bustina

A piacere si può sostituire il latte con 125 g di yogurt naturale e aggiungere 100 g di zucchero e 100 g di farina bianca 00. Si può inoltre sostituire l'arancia con 6 mandarini.

750 g	Unità di misura
1	
70	g
100	g
200	g
50	g
50	g
250	g
1	pizzico
1	bustina
1	bustina
	1 70 100 200 50

A cottura ultimata spennellare la superficie con 4 cucchiai di marmellata di fragole. Le fragole possono essere sostituite con altra frutta a piacere (more, ciliegie, amarene, pesche ecc.)

Panettone	genovese
-----------	----------

750 g	Unità di misura	
5	cucchiai	
220	g	
1		==,
1		
100	g	
140	g	
350	g	
70	g	
35	g	
35	g	
1	bustina	
	1 1 100 140 350 70 35	5 cucchiai 220 g 1 1 1 100 g 140 g 350 g 70 g 35 g 35 g 35 g

Pandoro	veronece

Ingredienti	750 g	Unità di misura
Uova	4	
Burro morbido	150	g
Succo di limone	1/2	
Cognac	1	cucchiaio
Zucchero	160	g
Farina bianca 00	150	g
Fecola di patate	150	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	2	cucchiai
Lievito per doici		cuccniai

Servirlo spolverizzato con zucchero a velo.

**RI** Dura

Mufj Ingre Latte Uova Burre Zucc Sale Semo

Stend ficie 30 m

> Muff Ingre

Lievi

Latte
Olio
Zucch
Sale
Farina
Lievit

su un ciocco Copri minut

Muffi

Divid

Ingre Yogur Latte Olio d Uova Zucch Farina Vanill

A piac ferito.

Lievit

## RICETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 1h30

Durata: 1 h 30

Muffin inglesi

20 pz	Unità di misura
220	g
2	
20	g
2	cucchiai
1	cucchiaino
450	g
12	g
	220 2 20 2 1 450

Stendere l'impasto alto 7 mm e fare dei cerchi 7,5 cm di diametro e spennellare la superficie con acqua e 1 tazza di farina d'avena. Coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti. Scottare su una padella antiaderente per 6-7 minuti ogni lato.

Muffin

Ingredienti	15 pz	Unità di misura	
Latte	250	g	
Olio	21/2	cucchiai	
Zucchero	1/2	cucchiaino	
Sale	1/2	cucchiaino	
Farina bianca 00	350	g	
Lievito di birra	8	g	

Dividere l'impasto in 15 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre su una teglia per muffin oppure nei pirottini di carta; farcire con marmellata, crema al cioccolato o altro a piacere.

Coprire con un panno e lasciar lievitare per 30 minuti. Infornare a 190 gradi per 20-25 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Muffin dolci allo yogurt

Ingredienti	20 pz	Unità di misura	
Yogurt naturale	200	g	
Latte	100	g	
Olio di girasole	70	g	
Uova	2		
Zucchero	150	g	
Farina bianca 00	400	g	4
Vanillina	1	bustina	
Lievito per dolci	21/2	cucchiaini	

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Con un cucchiaio riempire per 2/3 le formine per muffin oppure i pirottini di carta farcire con marmellata, crema al cioccolato o altro a piacere. Infornare a 200 gradi per 20 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Muffin alle prugne e cioccolato

Ingredienti	20 pz	Unità di misura
Latte	170	g
Uova	1	
Burro morbido	100	g
Zucchero	100	g
Cacao amaro in polvere	30	g
Farina bianca 0	200	g
Farina bianca 00	200	g
Prugne secche a pezzi	150	g
Cioccolato a pezzi	40	g
Vanillina	1	bustina
Lievito per dolci	1	bustina

Con un cucchiaio riempire per 2/3 le formine per muffin oppure i pirottini di carta. Infornare a 190 gradi per 25 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Muffin alle carote o camille

Muffin alle carote o camille			
Ingredienti	10 pz	Unità di misura	
Uova	2		
Burro morbido	10	g	
Latte	50	g	
Zucchero	120	g	
Mandorle tritate	50	g	
Carote grattugiate	250	g	
Farina di mais macinata fine	50	g	
Fecola di patate	100	g	
Scorza di limone	1		
Lievito per dolci	1	bustina	
Sale	1	pizzico	

Con un cucchiaio riempire per 2/3 le formine per muffin oppure i pirottini di carta. Infornare a 180 gradi per 20 minuti, finché la superficie non diventa scura.

63

Ing Late Acc Bur Uov

Uov Zuc Sale Pros Gro Fun Fari Sem

Divi su un Copi minu Varia

Croi.

Ingr

Liev

Acqu Latte Zucc Sale Burro Farin Farin Lievi Burro

Ripor Stend altezz Piega l'impa tere no Stendo ti e ta marmo lato pi

te la co e lasci Spenn ro sem La for carta farci-

carta.

carta.

20 pz	Unità di misura	
40	g	
200	g	
50	g	
1		
1/2	cucchiaino	
1	cucchiaino	
100	· g	
100	g	
150	g	
300	g	
100	g	
12	g	
	40 200 50 1 1/2 1 100 100 150 300 100	40 g 200 g 50 g 1 1/2 cucchiaino 1 cucchiaino 100 g 150 g 300 g 100 g

Dividere l'impasto in 20 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre su una teglia per muffin oppure nei pirottini di carta.

Coprire con un panno e lasciar lievitare per 30 minuti. Infornare a 190 gradi per 20-25 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Varianti: emmenthal + wurstel, oppure gorgonzola + noci.

Croissant 1

Muffin salati

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	1
Acqua	165	g	
Latte in polvere	2	cucchiai	
Zucchero	1	cucchiaio	
Sale	1	cucchiaino	
Burro morbido	10	g	
Farina bianca 00	150	g	
Farina bianca 0	150	g	
Lievito di birra	8	g	
Burro freddo a fette	120	g	

Riporre il burro tagliato a fette sottili in frigorifero per almeno un'ora.

Stendere l'impasto su una superficie infarinata dandogli forma di quadrato 30x30 cm con altezza di 7 mm. Porre il burro a fette al centro dell'impasto.

Piegare a metà e stendere con il matterello a forma rettangolare 50x36 cm. Piegare e stendere l'impasto altre 3 volte. Coprire l'impasto con pellicola e riporlo in frigo per 20 minuti. Ripetere nuovamente la piegatura e stesura per 3 volte.

Stendere ancora l'impasto a forma di rettangolo 25x40 cm e alto 3 mm. Dividere in 6 quadrati e tagliare ciascuno in diagonale per formare 12 triangoli. A scelta porre due cucchiaini di marmellata al centro di ogni triangolo. Arrotolare ciascun triangolo su se stesso partendo dal lato più lungo. Porre il lato di chiusura sulla carta da forno in modo da evitare l'apertura durante la cottura. Curvare le estremità, spruzzare sopra un po' d'acqua, coprire con un panno umido e lasciar lievitare in un ambiente chiuso per 45-50 minuti, finché non raddoppiano di volume. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto oppure con latte e spolverizzatele con zucchero semolato. Infornare a 190 gradi per 10-15 minuti, finché la superficie non diventa scura.

La forma delle brioche può essere variata a vostro gusto: trecce, palline ecc.

Croissant 2 Ingredienti	20 pz	Unità di misura
Latte	200	g
Uova	1	
Burro morbido	70	g
Zucchero	80	g
Vanillina	1	bustina
Succo di limone	1/2	
Aroma di arancia (opzionale)	1	fiala
Sale	1	cucchiaino
Farina bianca 00	300	g
Farina manitoba	250	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni della ricetta precedente tralasciando la fase della stesura del burro sull'impasto.

~			1
( ro	1880	nt si	alati

Ingredienti	20 pz	Unità di misura
Latte o acqua	250	g
Burro morbido	50	g
Sale	1	cucchiaino
Zucchero	1	cucchiaino
Farina bianca 00	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto su una superficie infarinata dandogli forma rettangolare spessa 7 mm. Porre il burro a fette al centro dell'impasto.

Dividere in 10 quadrati e tagliare ciascuno in diagonale per formare 20 triangoli. A scelta porre un pezzo di salame (prosciutto cotto o crudo) e uno di formaggio (fontina, scamorza o provolone) al centro di ogni triangolo. Arrotolare ciascun triangolo su se stesso partendo dal lato più lungo. Porre il lato di chiusura sulla carta da forno in modo da evitare l'apertura durante la cottura. Curvare le estremità, spruzzare sopra un po' d'acqua, coprire con un panno umido e lasciar lievitare in un ambiente chiuso per 45-50 minuti, finché non raddoppiano di volume.

Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti, finché la superficie non diventa scura.

Latte
Burro r
Zucche
Uova
Sale
Semola
Cannel

Il burro

Lievito

Al segn Ingredi Uvetta

L'uvetta

Divider disporre umido p cucchia gradi pe glassate dorle tri

Focacc

Acqua
Latte in
Zuccher
Burro n
Uova
Sale

Semola

Lievito

Il burro Stendere sulla ca avvallar Cuocere canna, 1

compost

Focaccine dolci

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	220	g	
Burro morbido	60	g	
Zucchero	80	g	
Uova	1		
Sale	1	cucchiaino	
Semola di grano duro	570	g	
Cannella	1	cucchiaino	
Noce moscata	1/4	cucchiaino	
Lievito di birra	12	g	

Il burro può essere sostituito con olio di girasole.

Al segnale acustico aggiungere:

ura del burro

pessa 7 mm.

goli. A scelfontina, scasu se stesso nodo da evipo' d'acqua, 5-50 minuti,

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Uvetta	200	g	

L'uvetta può essere sostituita con frutta mista disidratata.

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera appiattita e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Lasciar lievitare coperti con un panno umido per 30 minuti. Spennellare la superficie con il composto di un tuorlo d'uovo e un cucchiaio d'acqua. Fare una croce con un coltello su ciascuna focaccina. Infornare a 190 gradi per 16-18 minuti. Appena tolte dal forno, cospargere la superficie con zucchero glassato preparato con 160 g di zucchero a velo, 1 cucchiaio di latte e 2 cucchiai di mandorle tritate.

Focaccine ripiene

Ingredienti	18 pz	Unità di misura
Acqua	220	g
Latte in polvere	1	cucchiaio
Zucchero	60	g
Burro morbido	2	cucchiai
Uova	1	
Sale	3/4	cucchiaino
Semola di grano duro	520	g
Lievito di birra	12	g

Il burro può essere sostituito con olio di girasole.

Stendere l'impasto alto 12 mm e tagliarlo 18 parti uguali e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Lasciar lievitare coperti con un panno umido per 30 minuti. Fare un avvallamento al centro lasciando un bordo di 7 mm.

Cuocere per un minuto in 320 g di acqua: 200 g di uvetta sultanina, 240 g di zucchero di canna, 1 cucchiaino di cannella. Riempire le focaccine e spennellare la superficie con il composto di un tuorlo d'uovo e un cucchiaio d'acqua. Infornare a 200 gradi per 10 minuti.

Focaccine di carote e mele Ingredienti	10 pz	Unità di misura	
Mele tritata	20	g	
Uova	1		
Carote tritate	200	g	
Olio di girasole	30	g	
Zucchero	60	g	
Sale	1	pizzico	
Uvetta sultanina	150	g	
Farina integrale	100	g	
Lievito di birra	8	g	

Imp Ingi Uov Olio Fari

Sten Cuo Vari

Impo Ingr

Burr Acq

Sale Farii

Sten

Impo Ingr Burre Acqu Sale Farir

Avvo

lizza

Èun

Importante Ingreduction Ingredu

Avvo lizzar

bisco

Imburrare e infarinare 10 pirottini di alluminio o carta e riempirli a metà con l'impasto. Infornare a 170 gradi per 25 minuti circa.

Krapfen			
Ingredienti	24 pz	Unità di misura	
Latte	280	g	
Uova	1		
Burro morbido	60	g	
Zucchero	60	g	
Sale	1	cucchiaino	
Semola di grano duro	570	g .	
Lievito di birra	12	g	

Stendere l'impasto alto 12 mm e fare dei cerchi 7 cm di diametro. Lasciar lievitare coperti con un panno umido per 30 minuti. Friggere entrambi i lati in olio caldo finché la superficie non diventa scura. Disporre su carta assorbente e cospargere la superficie con zucchero di canna. Una volta tiepidi si possono farcire con crema o marmellata a scelta utilizzando una siringa da pasticceria.

<i>Babà</i> Ingredienti	20 pz	Unità di misura	
Uova	3		
Burro morbido	70	g	
Zucchero	30	g	
Sale	1	pizzico	
Farina manitoba	220	g	
Lievito di birra	12	g	

Riempire gli stampi imburrati per babà fino ad 1/3 o adagiare l'impasto in una tortiera da ciambella. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 1 ora. Infornare a 180 gradi per 20 minuti. Una volta cotti lasciateli raffreddare e immergeteli nello sciroppo preparato con 500 g di acqua, 200 g di zucchero e la scorza di un limone. A piacere aggiungete 50 g di rum + 50 g di limoncello. Rigirateli in modo che si imbevano bene e strizzateli tra le mani con un movimento di compressione e non di torsione. Riponeteli in un piatto e bagnateli con rhum o limoncello prima di servirli.

Impasto per pasta all'uovo

Ingredienti		Unità di misura	
Uova	3		
Olio	1	cucchiaio	
Farina bianca 00	300	g	

Stendere l'impasto dell'altezza desiderata e tagliarlo per tagliatelle, lasagne, ravioli ecc. Cuocere la pasta per 3 minuti in abbondante acqua.

Variante per pasta verde: unire 100 g di spinaci lessati e ben tritati.

Impasto per pasta sfoglia

con l'impasto.

ievitare coperinché la super-

ficie con zuc-

ta a scelta uti-

una tortiera da ito coperti con

cotti lasciateli

g di zucchero

ncello. Rigiranento di comno limoncello

Ingredienti		Unità di misura	
Burro congelato a pezzi	200	g	
Acqua fredda	90	g	
Sale	1	cucchiaio	
Farina bianca 00	200	g	

Stendere l'impasto con il matterello dando forma rettangolare e ripiegare i tre pezzi sovrapponendola. Distendere ancora e utilizzare.

Impasto per pasta brisè

Ingredienti		Unità di misura	
Burro morbido	100	g	
Acqua fredda	60	g	
Sale	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	250	g	

Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per 15 minuti prima di utilizzarlo. Stendere l'impasto con il matterello e farcire a piacere. È un ottima base per torte salate.

Impasto per pasta frolla

	Unità di misura	
150	g	
1		*11
1		
70	g	
1		
1	pizzico	
300	g	
1/2	cucchiaino	
	1 1 70 1 1 300	150 g 1 1 70 g 1 1 1 pizzico 300 g

Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per 15 minuti prima di utilizzarlo. Stendere l'impasto con il matterello e farcire a piacere oppure ritagliare dei biscotti. È un ottima base per crostate.

Impasto per pasta frolla leggera

Ingredienti		Unità di misura
Burro morbido	60	g
Ricotta	60	g
Uova	1	
Tuorlo	1	
Zucchero	50	g
Sale	1	pizzico
Farina bianca 00	200	g
Fecola di patate	100	g
Lievito per dolci	1	cucchiaino

Seguire le stesse istruzioni della pasta frolla.

Impasto per biscotti krumiri

Ingredienti		Unità di misura	
Uova	3		
Burro morbido	150	g	
Zucchero	100	g	
Farina di mais macinata fine	150	g	
Farina bianca 00	150	g	
Vanillina	1	bustina	
Lievito per dolci	1	bustina	

Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in riposare per 30 minuti prima di utilizzarlo. Al termine, inserire l'impasto in una tasca per pasticciere e spremere dei biscotti lunghi 10 cm circa sulla carta da forno. Cuocere in forno caldo a 200 gradi per 15 minuti.

A piacere sciogliere a bagnomaria 100 g di cioccolato fondente e ricoprire i biscotti per metà e lasciarli raffreddare.

Impasto per biscotti con cereali

Ingredienti		Unità di misura
Uvetta sultanina ammorbidita		
nel rhum	100	g
Uova	2	
Burro morbido	200	g
Zucchero	200	g
Farina bianca 00	175	g
Fecola di patate	175	g
Lievito per dolci	1/2	bustina

Mettere in una ciotola 200 g di corn flakes e con un cucchiaino fare delle palline con l'impasto ottenuto; passarle nella ciotola facendo ben aderire i cereali. Disporli sulla carta forno e cuocere in forno caldo a 150 gradi per 15 minuti.

Impass
Ingree
Datter
Noccio
Mando
Pistaco
Burro
Zucche
Farina
Cannel
Sale

Con l'in perta di gradi pe

Lievito

Impaste Ingredi Acqua Farina l Spicchi Ciuffo d Sale

Serve per Per dare

**Impasto** 

Ingredic Farina b Sale Patate le

Disporre di lunghe larli non Si posson

Impasto Ingredie
Farina bis
Sale
Olio

Zucca les

Impasto per biscotti di frutta secca

Ingredienti		Unità di misura	
Datteri tritati	60	g	
Nocciole tritate	30	g	
Mandorle tritate	30	g	
Pistacchi tritati	30	g	
Burro morbido	130	g	
Zucchero	30	g	
Farina bianca 00	230	g	
Cannella	1	pizzico	
Sale	1	pizzico	
Lievito per dolci	1/2	bustina	

Con l'impasto formare palline grandi come una noce. Disporle sulla placca del forno ricoperta da carta forno e cuocerle in forno pre-riscaldato a 160 gradi per 10 minuti e 180 gradi per altri 20 minuti.

Impasto per pastella fritture

Ingredienti		Unità di misura	
Acqua	300	g	
Farina bianca 00	200	g	
Spicchi d'aglio	1		1
Ciuffo di prezzemolo	1		
Sale	1	pizzico	

Serve per friggere pesce e verdure.

Per dare maggior leggerezza alla frittura sostituire l'acqua con la birra.

Impasto per gnocchi di patate

rima di uti-

dei biscot-

radi per 15

biscotti per

ne con l'imsulla carta

Ingredienti		Unità di misura	
Farina bianca 00	200	g	*
Sale	1	pizzico	
Patate lesse schiacciate	500	g	11.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1.1

Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Si possono aggiungere: 100 g di farina, un uovo, un cucchiaio di parmigiano.

Impasto per gnocchi di zucca

Ingredienti		Unità di misura	
Farina bianca 00	300	g	
Sale	1	pizzico	
Olio	1	cucchiaio	
Zucca lessa schiacciata	200	g	

Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Impasto per gnocchi di pane

Ingredienti		Unità di misura
Pane raffermo*	500	g
Farina bianca 00	50	g
Uova	3	
Sale	1	pizzico

*Lasciare in ammollo il pane spezzettato nel latte, quindi strizzatelo e inseritelo nello stampo.

Disporre l'impasto su una spianatoia, formare dei rotoli e tagliarli a pezzetti di 2 cm. circa di lunghezza, passarli sui rebbi di una forchetta e cuocerli in acqua bollente salata.

Impasto per gnocco fritto

Ingredienti		Unità di misura	
Latte	300	g	
Farina bianca 00	500	g	
Olio	1	cucchiaio	
Sale	2	cucchiaini	

Disporre l'impasto su una spianatoia, tirare con il matterello una sfoglia di 1-2 mm. Tagliare la sfoglia a rombi e farle friggere nell'olio bollente. Il gnocco fritto si accompagna con affettati, formaggi, uova e insalate.

Impasto per spaetzle bianchi

Ingredienti		Unità di misura
Acqua	100	g
Latte	100	g
Uova	4	
Farina bianca 00	400	g
Sale	1	pizzico

Far cadere l'impasto con un cucchiaino in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Impasto per spaetzle verdi

Ingredienti		Unità di misura
Spinaci lessi tritati	400	g
Latte	50	g
Uova	1	
Farina bianca 00	250	g
Sale	1	pizzico

Far cadere l'impasto con un cucchiaino in acqua bollente salata; scolarli non appena tornano a galla.

Cracke Ingred Acqua Olio Sale Farina

Stender tello da

punzeco Tenuti i Cracker Ingredi

Acqua
Olio
Sale
Zuccher
Semi di
Semi di
Fiocchi
Fiocchi

Stendere tello dan prima di vano a lu

Grissini

Farina b Lievito

Latte
Olio
Zucchero
Sale
Farina bi

Farina bi

Lievito d

Dividere delle mar nei semi gerli all'i Disporre caldo a 1 di 2 cm. circa e salata; sco-

seritelo nello

di 2 cm. circa salata.

a di 1-2 mm. o si accompa-

on appena tor-

on appena tor-

CrackerUnità di misuraIngredientiUnità di misuraAcqua170gOlio50gSale1cucchiaioFarina bianca 00500gLievito per dolci1bustina

Stendere l'impasto su una placca oliata del forno, quindi ritagliare la sfoglia con un coltello dando le forme desiderate. Spennellare la superficie con olio, spolverare con sale e punzecchiare con una forchetta. Cuocere nel forno caldo a 220 gradi per 15-20 minuti. Tenuti in barattoli ermetici si conservano a lungo.

Cracker ai semi di lino

Ingredienti		Unità di misura	
Acqua	150	g	
Olio	2	cucchiai	
Sale	2	cucchiaini	
Zucchero	1	pizzico	
Semi di cumino macinati	2	cucchiaini	
Semi di lino macinati	4	cucchiai	
Fiocchi d'orzo	50	g	
Fiocchi d'avena	100	g	
Farina bianca 00	80	g	
Lievito di birra	8	g	

Stendere l'impasto su una placca oliata del forno, quindi ritagliare la sfoglia con un coltello dando le forme desiderate. Cuocere nel forno caldo a 220 gradi per 20 minuti. Poco prima di estrarli spennellare la superficie con olio. Tenuti in barattoli ermetici si conservano a lungo.

Grissini

Ingredienti		Unità di misura
Latte	200	g
Olio	30	g
Zucchero	1	pizzico
Sale	1	cucchiaio
Farina bianca 00	200	g
Farina bianca 0	200	g
Lievito di birra	8	g

Dividere l'impasto in piccoli pezzi da modellare in cannelli lunghi e sottili con il palmo delle mani infarinate; tagliarli della lunghezza desiderata. Se si desidera passare i grissini nei semi di sesamo o papavero, origano, peperoncino, coriandolo o rosmarino o aggiungerli all'impasto.

Disporre i grissini sulla carta da forno, spennellarli con olio d'oliva e cuocere nel forno caldo a 180 gradi per 15-20 minuti o finché non diventano dorati e croccanti.

#### VARIANTI:

- alle olive: aggiungere 100 g di olive e 1 cucchiaino di malto d'orzo
- alla paprika: aggiungere 1 cucchiaino di paprika
- al sesamo: aggiungere 2 cucchiai di semi di sesamo
- al peperoncino: aggiungere un pizzico di peperoncino.

#### Piadine

Ingredienti		Unità di misura
Strutto	70	g
Latte	230	g
Sale	1	cucchiaino
Miele	1/2	cucchiaio
Bicarbonato di sodio	1/2	cucchiaino
Farina bianca 00	500	g

Di

Pi

In Ac

La Ol Zu

Far Ser Lie

Il 1

Ste

i p

Ag

30

te g

Piz

Ing

Pat: Far

Uor Olio Sale

Ster i po Agg

forn

Pizz

Ing

Pata

Fari

Olio Sale Liev

Divi ti. St lente re 2

Dividere l'impasto in piccoli pezzi grossi come uova da stendere a formare dei dischi sottili. Disporle man mano una sull'altra, infarinandole e proteggendole con un tovagliolo. Far arroventare una padella antiaderente sul fuoco e cuocere le piadine da entrambi i lati punzecchiandole con una forchetta. Man mano reimpilarle l'una sull'altra e proteggetele con un tovagliolo finché non si raffreddano.

A piacere la farina bianca può essere sostituita con quella integrale, di castagne, mais, farro, avena, orzo, ceci.

Se se ne avanza qualcuna, può essere conservata in freezer negli appositi sacchetti gelo sigillati.

#### Carta da musica

Ingredienti		Unità di misura	
Acqua	250	g	
Sale grosso	1/2	cucchiaio	
Semola di grano duro	500	g	
Lievito di birra	8	g	

Dividere l'impasto in palle di 8 cm di diametro disporle ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Spianare le palle con il matterello tenendole costantemente spolverate di farina perché non si attacchino, fino a ottenere dei dischi di circa 2-3 mm di spessore e 40 cm di diametro. Cuocere le sfoglie nel forno caldo a 180 gradi e, quando si gonfieranno, staccare la parte superiore da quello inferiore. Se lo si vuole croccante infornare nuovamente finché non risulterà ben asciutto.

# RICETTE CON IL PROGRAMMA: IMPASTO 2h

Durata: 2 h

Pizza	
1 12.2.4	

dei dischi sot-

un tovagliolo.

entrambi i lati

e proteggetele

astagne, mais,

sacchetti gelo

oro sulla carta

er 1 ora. Spiaperché non si

n di diametro. accare la parte nte finché non

2 teglie	Unità di misura	
200	g	
100	g	
2	cucchiai	
1	cucchiaio	
2	cucchiaini	
250	g	
250	g	
12	g	
	200 100 2 1 2 2 250 250	200 g 100 g 2 cucchiai 1 cucchiaio 2 cucchiaini 250 g 250 g

Il latte può essere sostituito con l'acqua e la semola di grano duro con la farina integrale. Stendere l'impasto sulla carta da forno e adagiarlo in due teglie 20x30 cm. Esercitare con i polpastrelli delle mani avvallamenti distribuiti uniformemente su tutta la superficie. Aggiungere sale (qb), 5 cucchiai di acqua e 3 di olio. Lasciar lievitare in luogo tiepido per 30 minuti. A forno caldo (200 gradi), infornare e cuocere per 15 minuti. Successivamente guarnirle a piacere e terminare la cottura per altri 15 minuti alla stessa temperatura.

Pizza di patate

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura	
Patata lessa schiacciata	400	g	
Farina bianca 00	200	g	
Uova	1		
Olio	2	cucchiai	
Sale	2	cucchiaini	

Stendere l'impasto sulla carta da forno e adagiarlo in due teglie 20x30 cm. Esercitare con i polpastrelli delle mani avvallamenti distribuiti uniformemente su tutta la superficie. Aggiungere sale (qb), 5 cucchiai di acqua e 3 di olio. Guarnirle a piacere e cuocere in forno caldo (200 gradi) per 20 minuti.

Pizzette fritte

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Patata lessa schiacciata	400	g
Farina bianca 00	200	g
Olio	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in tante palline, disporle sulla carta forno e lasciarle lievitare 15 minuti. Stendetele a mano in modo da ottenere piccole pizze. Friggetele in olio di semi bollente. Preparate un soffritto con aglio, pomodori freschi e basilico; una volta fritte mettere 2 cucchiai di questo sughetto e abbondante pecorino o provola grattata.

VARIANTE: stendere le palline riempirle con uno dei seguenti ripieni:

- ricotta fresca, mozzarella, salame a cubetti
- insalata scarola stufata in padella, olive nere e acciughe.

Richiuderli pestando sui bordi e friggere.

#### Focaccia

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura	
Acqua	250	g	
Olio	4	cucchiai	
Zucchero	2	cucchiaini	
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 0	450	g	
Lievito di birra	12	g	

Per una focaccia **ALTA**: stendere l'impasto sulle teglie 20x30 cm, aggiungere 2 cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.

Successivamente rimuovere la pellicola, guarnire, se si desidera, con 4 cucchiai di olive o rosmarino, cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.

Per una focaccia **BASSA**, stendere l'impasto sulle teglie 20x30 cm, guarnire con olio, acqua, sale e olive e cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.

All'impasto possono essere aggiunti 90 g di filetti di acciuga sott'olio.

#### Focaccia alle olive

2 teglie	Unità di misura
250	g
5	cucchiai
2	cucchiaini
2	cucchiaini
200	g
450	g
12	g
	250 5 2 2 200 450

Seguire le indicazioni della ricetta precedente guarnendo la focaccia con 100 g di olive intere. Le olive possono essere sostituite con patate, cipolle o altro ingrediente a piacere.

#### Focaccia pugliese

rocuccia pagnese		
Ingredienti	2 teglie	Unità di misura
Acqua	100	g
Olio	4	cucchiai
Zucchero	2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g
Patata lessa schiacciata	200	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le indicazioni della ricetta precedente.

Ciar Ingr Acq Zucc Sale

Sem

Liev

Divi le su panr Nel della giran tegli

tuto

spice

Cuo

Ingr Acqu Latte Olio Zucc Sale

> Farir Liev

> Divid

ben of e poi 20 m Se si

Pani

Acque Latte Olio Zucc Sale Farin

Lievi

Ciambelle

Ingredienti	10 pz	Unità di misura	
Acqua	220	σ	
Zucchero	15	g	
Sale	_ 2	cucchiaini	
Semola di grano duro	450	g	
Lievito di birra	8	g	

Dividere l'impasto in 10 parti, fare delle palline con un buco al centro di 3,5 cm e disporle sulla carta da forno. Mettere un po' di olio su ciascuna, coprire con carta oleata e un panno e far lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.

Nel frattempo mettere a bollire 2 litri di acqua con 1 cucchiaio di zucchero. Al termine della lievitazione, bollire a fuoco lento 3-4 ciambelle per volta nell'acqua per 1-2 minuti girandole 2 volte. Estrarle e farle colare su tovaglioli di carta. Disporre le ciambelle in una teglia con carta forno e ricoprirle con farina d'avena. Guarnirle con un tuorlo d'uovo sbattuto e acqua. Terminare la lavorazione cospargendole con semi di papavero o sesamo, spicchi di cipolla, schegge di aglio e formaggio grattato.

Cuocere in forno a 200 gradi per 25-30 minuti.

Panini bianchi

ere 2 cucchiai

la trasparente

chiai di olive

nire con olio,

00 g di olive nte a piacere.

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Acqua	300	g	
Latte in polvere	1	cucchiaio	
Olio	2	cucchiai	
Zucchero	2	cucchiai	
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 0	500	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 20-25 minuti. Infornare a 190 gradi per 15-20 minuti.

Se si desidera l'acqua può essere sostituita con 250 g di acqua e 1 uovo.

Panini fantasia

Ingredienti	15 pz	Unità di misura
Acqua o latte	300	g
Latte in polvere	1	cucchiaio
Olio	2	cucchiai
Zucchero	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	σ

Dividere l'impasto in 3 parti uguali. Unire al primo impasto la zucca, al secondo gli spinaci e al terzo i pomodori:

Ba Ing

Ac Zu Sal Fai Sei

Lie

Div

sio

ti.

Pai

Ing

Lat Bui Zuc

Far Far Sal Ros Lie

Div di c nel

con

Para Ing Latt Olic Zuc Sale Fari Sem Liev

Dividi di di nel i con papa

Ingredienti		Unità di misura	
Zucca lessa tritata	100	g	
Spinaci lessi e tritati	100	g	
Pomodori tritati	100	g	

Da ogni impasto ricavare 5 sfere e disporle ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterle a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperte con un panno umido per 20-25 minuti. Infornare a 200 gradi per 20 minuti.

Se si desidera, i panini ottenuti possono essere farciti con una delle seguenti creme:

- al formaggio (robiola 200 g, 5 foglie di basilico, 1 mazzetto di prezzemolo, olio d'oliva 4 cucchiai, aceto bianco 1 cucchiaio, un pizzico di sale e pepe)
- al salmone (salmone affumicato 150 g, mascarpone 70 g, maionese 1 cucchiaio, succo di limone 1 cucchiaio, 1 mazzetto di prezzemolo, un pizzico di sale e pepe)
- al tonno (tonno sott'olio 150 g, acciughe sott'olio 1, mascarpone 50 g, burro 50 g, succo di limone 1 cucchiaio, erba cipollina 1 mazzetto, un pizzico di sale e pepe).

Panini gialli

12 pz	Unità di misura
300	g
30	g
11/2	cucchiaini
2	cucchiaini
1	
70	g
430	g
12	g
	300 30 11/2 2 1 70 430

Seguire le indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

Panini allo sneck

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	350	g	
Speck a cubetti	70	g	
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	1	cucchiaino	
Farina di segale	300	g	
Farina bianca 0	200	g	
Lievito di birra	12	g	

Seguire le indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

104

condo gli spi-

Dami Librari

orno. Metterpanno umido

i creme: olo, olio d'o-

chiaio, succo

burro 50 g, le e pepe). Baguette francesi

Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	375	g	
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	1	cucchiaino	
Farina bianca 0	525	g	
Semola di grano duro	75	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 2 parti uguali. Dare a ciascuno una forma allungata e fare delle incisioni oblique; disporli poi ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 20-25 minuti. Infornare a 190 gradi per 20-30 minuti.

Panini di campagna

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	200	g	
Burro morbido	70	g	
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	1	pizzico	
Farina bianca 00	400	g	
Farina bianca 0	200	g	
Salvia fresca tritata	6	foglie	
Rosmarino fresco tritato	1	rametto	
Lievito di birra	12	g	i i i i i i

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti.

Panini al latte 1

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	300	g
Olio	3	cucchiai
Zucchero	2	cucchiai
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 00	250	g
Semola di grano duro	250	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con olio o con un uovo e se si desidera spolverizzare la superficie con semi di sesamo o papavero. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti.

Lo zucchero può essere sostituito con 3 cucchiai di miele.

#### Panini al latte 2

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	250	Sp	
Olio di girasole	50	g	
Uova	1		
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	250	g	
Farina bianca 0	250	g	
Lievito di birra	12	g	

L'olio può essere sostituito con 70 g di burro morbido. Seguire le indicazioni della ricetta dei panini al latte.

#### Panini semi dolci

12 pz	Unità di misura
200	g
100	g
50	g
3	cucchiaini
250	g
250	g
15	g
	200 100 50 3 250

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Spennellare i panini con un uovo sbattuto, metterli a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti. Devono rimanere morbidissimi. Se si desidera, si può aggiungere all'impasto 50 g di parmigiano grattato.

#### Panini dolci al latte

12 pz	Unità di misura
220	g
60	g
3	
80	g
1/2	cucchiaino
500	g
12	g
	60 3 80 1/2 500

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con gli albumi d'uovo. Infornare a 180 gradi per 25 minuti.

Ingred Latte Burro Zucche Sale Farina l

Seguire

Lievito

Panini de Ingredi Latte Patata le Zuccher Sale Olio Farina b

Dividered diametro forno pr un uovo

Lievito

Panini a
Ingredic
Yogurt n
Olio d'o
Zucchero
Sale
Patata le
Farina in

A piacere ferito.
Seguire 1

Farina bi

Panini dolci al latte senza uova

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	200	g	
Burro	100	g	
Zucchero	80	g	
Sale	11/2	cucchiaini	
Farina bianca 00	250	g	
Farina bianca 0	250	g	
Lievito di birra	. 12	g	

Seguire le indicazioni dei panini dolci al latte.

Panini dolci alle patate

Ingredienti	15 pz	Unità di misura
Latte	250	g
Patata lessa schiacciata	250	g
Zucchero	1	cucchiaio
Sale	1	cucchiaino
Olio	4	cucchiaio
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	g
		·

Dividere l'impasto in 15 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 10 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare a 180 gradi per 25 minuti.

Panini di patate allo yogurt

i 2-3 cm di

on un uovo ora. Estrar-

a di 2-3 cm i a lievitare spennellarli

ssimi.

Ingredienti	15 pz	Unità di misura
Yogurt naturale	180	g
Olio d'oliva	30	g
Zucchero di canna	11/2	cucchiaini
Sale	11/2	cucchiaini
Patata lessa schiacciata	120	g
Farina integrale	250	g
Farina bianca 0	250	g
Lievito di birra	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito

Seguire le istruzioni dei panini dolci di patate.

Panini	aue	noci
Ingred	ienti	ĺ

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	250	g	
Uova	2		
Miele	100	g	
Scorza di limone	1		
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 00	500	g	
Noci tritate	150	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Panini alla francese

I dittitt dita francese		
Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	300	g
Olio di girasole	100	g
Zucchero	2	cucchiai
Sale	1	cucchiaio
Farina integrale	200	g
Farina bianca 00	100	g
Farina bianca 0	100	g
Crusca	100	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma squadrata e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno. Infornare a 200 gradi per 15-20 minuti.

#### Panini di zucca al vino

Ingredienti	15 pz	Unità di misura
Vino bianco secco	40	g
Zucca cotta e tritata	250	g
Olio d'oliva	50	g
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 00	600	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 15 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Questi panini sono ottimi farciti con salame, mortadella o prosciutto.

Il vino può essere sostituito con il latte.

Panini i Ingredi Acqua Burro m Sale Zuccher Farina b

Dividere ben dista 40 gradi nare a 22

Panini se

Farina b Lievito

Acqua
Latte in p
Olio
Miele
Sale
Farina int
Crusca
Farina bia
Lievito di

Seguire le

Panini in Ingredier Acqua
Latte in polio
Miele
Caramello
Sale
Farina inte

Seguire le

Lievito di

Panini per hamburger

Ingredienti	8 pz	Unità di misura	
Acqua	200	g	
Burro morbido	75	g	
Sale	2	cucchiaini	
Zucchero	50	g	
Farina bianca 00	250	g	
Farina bianca 0	250	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 8 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarli dal forno, spennellarli con un uovo sbattuto. Infornare a 220 gradi per 15 minuti.

Panini semintegrali

Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Acqua	300	g	
Latte in polvere	2	cucchiai	
Olio	2	cucchiai	1-01
Miele	2	cucchiai	
Sale	2	cucchiaini	
Farina integrale	300	g	
Crusca	50	g	
Farina bianca 0	250	g	
Lievito di birra	12	g	

Seguire le stesse indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

Panini integrali

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Acqua	300	g
Latte in polvere	2	cucchiai
Olio	2	cucchiai
Miele	2	cucchiai
Caramello liquido o zucchero di canna	1	cucchiaio
Sale	11/2	cucchiaini
Farina integrale	500	g
Lievito di birra	12	g

Seguire le stesse indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

sfera di 2-3 cm anini a lievitare Infornare a 180

e disporre ben eriscaldato a 40 15-20 minuti.

fera e disporre

preriscaldato a

Panini	integrali	alle	noci
1 willit	titte gratt	utte	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,

12 pz	Unità di misura
100	g
100	g
2	
100	g
1	cucchiaino
11/2	cucchiaini
500	g
150	g
12	g
	100 100 2 100 1 11/2 500 150

Seguire le stesse indicazioni della ricetta dei panini bianchi.

#### Sandwich

12 pz	Unità di misura	
150	g	
100	g	
80	g	
2	cucchiai	
1	cucchiaino	
1	cucchiaio	
250	g	
250	g	
12	g	
	150 100 80 2 1 1 250 250	150 g 100 g 80 g 2 cucchiai 1 cucchiaio 1 cucchiaio 250 g 250 g

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con ciascuno la forma di una sfera o di un salame e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento coperti con un panno umido per 60 minuti. Infornare a 180 gradi per 15 -20 minuti.

Rotelle napoletane

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	100	g
Uova	2	
Burro morbido	50	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	2	cucchiaini
Pepe	1	pizzico
Patata lessa schiacciata	100	g
Farina bianca 0	500	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l' Ingredient Prosciutto de Wurstel a p Provolone

Oppure:
Ingredient
Speck tritat
Burro morb

Arrotolarlo Metterle a l panini dal fo

Rotelle alle
Ingredienti
Latte
Burro morb
Zucchero
Sale
Farina biano
Lievito di b

Ingredienti
Carota lessa
Zucchina les

Arrotolarlo carta forno.
per 1 ora. Es nare a 180 g
Gli ingredie zane, pepero

Rotolo al sa Ingredienti Acqua Burro morbi Zucchero Sale Farina bianca Farina bianca

Lievito di bii

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura	
Prosciutto cotto a pezzi	100	g	
Wurstel a pezzi	8		
Provolone piccante tritato	150	g	

#### Oppure:

Ingredienti		Unità di misura	
Speck tritato	200	g	
Burro morbido	120	g	

Arrotolarlo e tagliarlo a fette. Disporre le rotelle ben distanti tra loro sulla carta forno. Metterle a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre i panini dal forno, spennellarle con latte. Infornare a 220 gradi per 20 minuti.

#### Rotelle alle verdure

Ingredienti	12 pz	Unità di misura
Latte	200	g
Burro morbido	100	g
Zucchero	2	cucchiaini
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	600	g
Lievito di birra	12	g

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti	Unità di	misura
Carota lessata a pezzi	2	-1576
Zucchina lessata a pezzi	2	

Arrotolarlo e tagliarlo a fette di circa 1,5 cm. Disporre i panini ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere le rotelle a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre le rotelle dal forno, spennellarle sui 2 lati con olio, sale e pepe. Infornare a 180 gradi per 15-20 minuti.

Gli ingredienti della farcitura possono essere sostituiti con altre verdure (cipolle, melanzane, peperoni, spinaci, broccoli, pomodori, patate ecc).

#### Rotolo al salmone

o di un salacon un uovo cento coper-

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Acqua	150	g	
Burro morbido	50	g	
Zucchero	1/2	cucchiaini	
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 0	200	g	
Farina bianca 00	300	g	
Lievito di birra	12	g	

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura	
Salmone a pezzi	120	g	
Caciotta tritata	80	g	

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno e infornare a 200 gradi per 20-25 minuti.

Rotolo alle olive

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Acqua	300	g	
Olio	2	cucchiai	
Zucchero	1/2	cucchiaini	
Sale	2	cucchiaini	
Farina bianca 0	200	g	
Farina bianca 00	300	g	
Lievito di birra	12	g	

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti	C	Unità di misura	
Olive nere	40	pezzi	
Capperi	1	cucchiaio	

Le olive e i capperi possono essere sostituiti con:

Ingredienti		Unità di misura	
Pomodorini	20	pezzi	
Origano	2	cucchiai	
Olio	2	cucchiai	
Sale grosso	-1	cucchiaio	
Aglio	1	spicchio	

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con acqua e olio e infornare a 200 gradi per 30 minuti.

L'impasto farcito può anche non essere arrotolato.

Rotolo rij Ingredier Acqua Latte Pecorino Olio Zucchero Sale

Farina bia Farina bia Lievito di

Stendere l ti ingredie

Ingredien

Provolone
Wurstel tr
Asiago tri
Sottilette t
Salame tri

Arrotolarlo gradi e po infornare a L'impasto

Rotolo alla Ingredien Patata less Acqua Olio Zucchero Sale

Aglio Farina biar Lievito di l

Stendere 1*

Ingredient Olive nere

> Arrotolarlo gradi e poi infornare a L'impasto f

Rotolo ripieno

riscaldato a 40 gradi per 20-25

reriscaldato a 40 on acqua e olio e

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Acqua	200	g	
Latte	100	g	
Pecorino grattugiato	50	g	
Olio	2	cucchiai	
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	1	cucchiaino	
Farina bianca 0	200	g	
Farina bianca 00	320	g	
Lievito di birra	12	g	

Stendere l'impasto a rettangolo 30x40 cm, spalmarlo con il burro e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura	1 1 3
Burro morbido	50	g	
Provolone tritato	150	g	
Wurstel tritato	200	g	
Asiago tritato	150	g	
Sottilette tritate	150	g	
Salame tritato	150	g	

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con acqua e olio e infornare a 180 gradi per 40 minuti.

L'impasto farcito può anche non essere arrotolato.

Rotolo alle patate e olive

1 pz	Unità di misura	
150	g	
100	g	
2	cucchiai	
1/2	cucchiaino	
2	cucchiaini	
1	spicchio	
450	g	
12	g	
	150 100 2 1/2 2 1 450	150 g 100 g 2 cucchiai 1/2 cucchiaino 2 cucchiaini 1 spicchio 450 g

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura	
Olive nere	40	pezzi	

Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con acqua e olio e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

L'impasto farcito può anche non essere arrotolato.

Rotol	o d	nl	co
ROLUL	v u	UL	CE

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Latte	225	g	
Tuorlo d'uovo	1		
Burro morbido	20	g	
Sale	1/2	cucchiaino	
Zucchero	50	g	
Farina bianca 0	450	g	
Lievito di birra	12	g	
Burro morbido	1/2 50 450	g cucchiaino g g	

Stendere l'impasto e farcirlo con i seguenti ingredienti:

Ingredienti		Unità di misura	
Burro morbido	3	cucchiai	
Cannella in polvere	1	cucchiaino	
Noci tritate	90	g	

O	ppure	

Ingredienti		Unità di misura	
Marmellata o			
Crema al cioccolato	6	cucchiai	

A piacere il ripieno può essere sostituito con i propri ingredienti preferiti. Arrotolarlo e disporlo sulla carta forno. Metterlo a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con l'albume d'uovo e cospargere 3 cucchiai di zucchero. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

#### Danubio

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Latte	180	g
Uova	1	
Tuorlo d'uovo	4	
Burro morbido	150	g
Sale	1	cucchiaino
Zucchero	60	g
Farina bianca 00	300	g
Farina bianca 0	200	g
Lievito di birra	12	g

Dividere l'impasto in 16 parti uguali e formare dei dischi. Al centro di ogni disco porre un po' del ripieno composto dai seguenti ingredienti:

Ingredie Ricotta Uova Provola Salame t

Oppure
Ingredie
Mascarpo
Prosciutto

Oppure
Ingredier
Philadelp
Speck trit

Oppure
Ingredier
Marmella
Crema al

A piacere Richiudere scaldato a tuorlo d'uo gradi per 1

Treccia al Ingredient Latte Burro mort Zucchero Sale Farina bian

Dividere l'i mità da una uovo sbattu to a 40 grad Variante alle

Farina bian Lievito di b

Ingredienti	4	Unità di misura
Ricotta	250	g
Uova	2	
Provola affumicata tritata	100	g
Salame tritato	60	g
Oppure		
Ingredienti		Unità di misura
Mascarpone	200	g
Prosciutto cotto tritato	100	g
Oppure		
Ingredienti		Unità di misura
Philadelphia	200	g
Speck tritato	100	g
Oppure		
Ingredienti		Unità di misura
Marmellata o		AND THE RESERVE AND THE PROPERTY AND THE
Crema al cioccolato	200	g

A piacere il ripieno può essere sostituito con i propri ingredienti preferiti. Richiudere ogni disco e disporle sparse in una teglia. Mettere a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 1 ora. Estrarre il rotolo dal forno, spennellarlo con un tuorlo d'uovo e cospargere con zucchero semolato (se il ripieno è dolce). Infornare a 180 gradi per 15-20 minuti.

#### Treccia al latte

caldato a 40

lbume d'uo-

i disco porre

2. cccia at tatte			
Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Latte	300	g	1 100
Burro morbido	60	g	
Zucchero	1	cucchiaino	
Sale	1	cucchiaio	
Farina bianca 00	250	g	
Farina bianca 0	250	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con 1 uovo sbattuto e cospargere con semi di sesamo, metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 190 gradi per 30 minuti. Variante alle uvette: aggiungere 70 g di zucchero, la scorza di una arancia e 50 g di uvetta.

Treccia di Pasqua			
Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Latte	160	g	
Burro morbido	150	g	
Uova	1		
Tuorli	2		
Scorza di limone	1/2		
Vanillina	1	bustina	
Sale	1	pizzico	
Zucchero	40	g	
Uvetta sultanina ammorbidita			
nel rhum	200	g	
Mandorle o noci tritate	50	g	
Farina bianca 00	400	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con gli albumi e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 180 gradi per 50 minuti.

Treccia	hrioche	alla	frutta
reccia	Drioche	ana	Junu

Ingredienti	1 pz	Unità di misura		
Latte	80	g		
Burro morbido	80	g		
Tuorli d'uova	3			
Succo d'arancia	1	cucchiaio		
Sale	2	pizzichi		
Vanillina	1	bustina		
Zucchero	80	g		
Farina bianca 00	300	g		
Lievito di birra	12	g		

#### Per la farcitura:

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Uvetta sultanina ammorbidita	100	g
Arance candite	100	
oppure		
Albicocche secche a pezzi	6	g
Mandorle pelate tritate	50	g
Mandorle tritate	50	g
Marmellata d'arancia	3	cucchiai
Burro fuso	30	g
Zucchero a velo	2	cucchiai
Granelli di zucchero	2	cucchiai

Dividere con il minfine ai sare le e uno star e cospai nel formo 35 minuto.

Ingredic Acqua Mascarp Olio Sale Zuccher

Farina b

Lievito d

Dividere mità da albumi e ti. Inform

Ingredie Latte Panna Succo di Uova Burro me Sale Zucchero

Dividere mità da u e metterla nellare la

Farina bi

Lievito d

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 30 cm. Appiattirne uno con il matterello e al centro mettere la marmellata e cospargere con le mandorle tritate e infine arrotolarlo. Inserire l'uvetta e le arance o le albicocche negli altri due filoncini. Fissare le estremità da una parte, formare una treccia e fissare bene anche la fine. Imburrare uno stampo da 30 cm di lunghezza e sistemarvi la treccia; spennellarla con il burro fuso e cospargerla con le mandorle pelate tritate e i granelli di zucchero. Metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 180 gradi per 30-35 minuti. Sfornare e servire fredda cosparsa di zucchero a velo.

Treccia al mascarpone

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Acqua	300	g	
Mascarpone	150	g	100
Olio	70	g	
Sale	1	cucchiaino	
Zucchero	1	cucchiaino	
Farina bianca 00	500	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con gli albumi e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Treccia alla panna

ssare le estreellare con gli per 30 minu-

Treceta ana panna			
Ingredienti	1 pz	Unità di misura	*
Latte	150	g	
Panna	150	g	
Succo di limone	1/2		
Uova	1		
Burro morbido	. 100	g	
Sale	1	cucchiaio	
Zucchero	1	cucchiaino	11/2/2015
Farina bianca 00	600	g	
Lievito di birra	12	g	

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con olio e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 50 minuti. Spennellare la superficie con un uovo sbattuto e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

Treccia al lampone

Ingredienti	2 pz	Unità di misura			
Acqua	220	g			
Uova	1				
Burro morbido	2	cucchiai			
Zucchero	60	g			
Sale	3/4	cucchiaino			
Semola di grano duro	570	g			
Lievito di birra	12	g			

Dividere l'impasto in 2 parti. Stendere ciascuna metà a rettangolo di 36x20 cm e spalmare 3 cucchiai di marmellata di lamponi sulla parte centrale. Praticare dei tagli in diagonale partendo dai bordi verso il centro, distanti 2,5 cm l'uno dall'altro e intrecciare alternativamente le strisce d'impasto e comporre la treccia. Porre la treccia sulla carta da forno e lasciarla lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Spennellare la superficie con il composto di un tuorlo d'uovo e un cucchiaio d'acqua. Cospargere la superficie con due cucchiai di burro morbido, due cucchiai di zucchero di canna, due cucchiai di mandorle tritate e un cucchiaino di noce moscata. Cuocere nel forno preriscaldato a 180 gradi per 30-35 minuti.

Treccia al grano duro

Ingredienti	2 pz	Unità di misura
Acqua	300	g
Zucchero	1	cucchiaino
Sale	1	cucchiaino
Olio d'oliva	3	cucchiai
Farina bianca 00	200	g
Farina manitoba	100	g
Semola di grano duro	200	g
Lievito di birra	. 8	g

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, lasciarle lievitare per 3 ore. Stendere i 3 impasti per una lunghezza di 50 cm, fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con olio e metterla a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento 50 minuti. Se si desidera spennellare la superficie con un uovo sbattuto e infornare a 200 gradi per 30 minuti. Una volta sfornata farla raffreddare avvolta in un paio di canovacci di cotone.

Pane pugliese

2 pz	Unità di misura	
400	g	
1	cucchiaino	
3	cucchiaini	
600	g	
12	g	
	400 1 3	400 g 1 cucchiaino 3 cucchiaini

Dividere l'impasto in 2 parti uguali, lasciar lievitare per 3 ore. Stendere i 2 impasti a forma di rettangolo di spessore di 3-4 cm e arrotolarli su se stessi. Porli sulla carta forno 118

e far lasci: gradi vacci

Pane

Acqu Patata Zucch Sale Farina Lievit

Seguir

e fare 3-4 tagli obliqui sulla superficie, spolverizzare abbondantemente con farina e lasciarli lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento 50 minuti. Infornare a 220 gradi per 30-40 minuti. Una volta sfornate farle raffreddare avvolte in un paio di canovacci di cotone.

Pane alle patate

2 pz	Unità di misura	
260	g	
250	g	
1	cucchiaino	
3	cucchiaini	
500	g	
12	g	
	260 250 1 3	260 g 250 g 1 cucchiaino 3 cucchiaini

Seguire le indicazioni del pane pugliese.

re i 2 impasti a sulla carta forno

e i 3 impasti per treccia e fissare reriscaldato a 40 un uovo sbattuare avvolta in un

o cm e spalmaagli in diagonaecciare alternaa carta da forno o minuti. Spen-

acqua. Cosparchero di canna, e nel forno pre-

# RICETTE CON IL PROGRAMMA: PANE SPECIALE

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
135	200	270	g
1/2	1/2	1	cucchiaini
3/4	1	11/2	cucchiaini
85	125	170	g
85	125	170	g
8	8	12	g
	135 1/2 3/4 85	135 200 1/2 1/2 3/4 1 85 125	135     200     270       1/2     1/2     1       3/4     1     11/2       85     125     170       85     125     170

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
160	240	300	g
25	40	50	g
1	1	2	
35	50	70	g
11/2	2	3	cucchiaini
175	250	350	g
175	250	350	g
8	8	12	g
	160 25 1 35 11/2 175 175	160 240 25 40 1 1 35 50 11/2 2 175 250 175 250	160     240     300       25     40     50       1     1     2       35     50     70       11/2     2     3       175     250     350       175     250     350       175     250     350

Spennellare la superficie con un uovo e cospargere con 2 cucchiai di semi di sesamo e 1 di sale grosso.

A scelta la quantità di birra può essere diminuita di 100 g aggiungendo 100 g di acqua.

Pane integrale alla birra Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Birra	110	170	225	g
Acqua	110	170	225	g
Malto	1/2	3/4	1	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina integrale	140	210	280	g
Farina di grano saraceno	90	140	180	g
Farina di farro	90	140	180	g
Semi di sesamo	25	40	50	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Pane
Ingree
Birra
Acqua
Latte i
Burro
Pancet
Cipoll
Sale
Zucche
Semol

Acqua Zucche Sale Farina Lievito

Pane d

Lievito

Pane b

Acqua Yogurt Miele Sale Farina i Farina c Lievito

A piacer ferito.

Pane di Ingredi Lievito Yogurt I Acqua Zucchen Sale Farina d

A piacero ferito.

Farina b

A	T		
Δ		-	
п		, ,	

misura
ii ii
ii
VVVIII.
misura
ni
sesamo e 1
di acqua.

i misura

ini

Pane con pancetta e birra

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
100	150	200	g
110	150	215	g
1	1	1	cucchiaio
1	11/2	2	cucchiai
70	100	140	g
50	75	100	g
1	11/2	2	cucchiaini
1/2	3/4	1	cucchiaio
340	500	680	g
8	8	16	g
	110 1 1 70 50 1 1/2 340	100     150       110     150       1     1       1     11/2       70     100       50     75       1     11/2       1/2     3/4       340     500	100         150         200           110         150         215           1         1         1           1         11/2         2           70         100         140           50         75         100           1         11/2         2           1/2         3/4         1           340         500         680

Pane bigio

Ingredienti	500 g	750 g	· 1 kg	Unità di misura
Acqua	180	260	360	g
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	11/2	2	3	cucchiaini
Farina integrale	270	400	540	g
Lievito di birra	8	8	12	σ

Pane di segale allo yogurt

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
100	150	200	g
120	175	240	g
11/2	2	3	cucchiaini
11/2	2	3	cucchiaini
270	400	540	g
70	100		g
8	12		σ
	100 120 11/2 11/2 270	100 150 120 175 11/2 2 11/2 2 270 400 70 100	100     150     200       120     175     240       11/2     2     3       11/2     2     3       270     400     540       70     100     140

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Pane di segale e frumento con yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Lievito per dolci	1	1	2	cucchiaini
Yogurt naturale	75	150	150	g
Acqua	140	200	280	g
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina di segale	150	250	300	g
Farina bianca 00	150	250	300	g
Lievito di birra	8	8	12	σ

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

<i>Pane alla ricotta e finocchio</i> Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	110	170	220	g
Latte in polvere	1	1	2	cucchiai
Zucchero	1	2	2	cucchiai
Sale	11/4	11/2	2	cucchiaini
Olio	1	2	2	cucchiai
Ricotta	160	240	320	g
Cipolla disidratata	2	3	4	cucchiai
Finocchio	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 00	380	570	760	g
Lievito di birra	8	12	12	g

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
60	80	150	g
1	1	1	
3/4	1	11/2	cucchiai
3/4	1	11/2	cucchiaini
3/4	1	11/2	cucchiai
110	165	250	g
250	330	500	g
8	8	12	g
	60 1 3/4 3/4 3/4 110 250	60 80 1 1 3/4 1 3/4 1 3/4 1 110 165 250 330	60     80     150       1     1     1       3/4     1     11/2       3/4     1     11/2       3/4     1     11/2       3/4     1     11/2       110     165     250       250     330     500

Pane allo yogurt Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Yogurt naturale	210	300	420	g
Zucchero di canna	1	1	2	cucchiai
Sale	1	1	2	cucchiaini
Semola di grano duro	250	350	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	12	12	g
Licvito di cirra				

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

La semola di grano duro può essere sostituita con la farina bianca 00.

Pane allo yogurt e limone Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Yogurt naturale	210	300	420	g
Scorza di limone	1	11/2	2	cucchiai
Zucchero di canna	1	11/2	2	cucchiai
Sale	3/4	1	11/2	cucchiaini
Semola di grano duro	250	350	500	g
Farina bianca 0	100	150	200	g
Lievito di birra	8	12	12	g

La s Pan Ing

A p feri

Yog Olic Zuc Sale Pata Fari Fari Liev

A pi ferite Que ziosi

Pane

Latter Succe Burre Caro Zucce Sale Semi Farin Lievi

Acqu Latte Olio o Zucch Malto Sale Farina

Spenn Utiliz

Farina Lievit di misura

ai ai aini ai

d it

iaini

di misura

iai iaini iai

il Ber

di misura

niai niaini

o al gusto pre-

à di misura

hiai hiai hiaini A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

La semola di grano duro può essere sostituita con la farina bianca 00.

Pane di patate allo yogurt

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Yogurt naturale	120	180	240	g
Olio d'oliva	20	30	40	g
Zucchero di canna	1	11/2	2	cucchiaini
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Patata lessa schiacciata	80	120	160	g
Farina integrale	175	250	350	g
Farina bianca 0	175	250	350	g
Lievito di birra	8	12	12	g

A piacere lo yogurt naturale può essere sostituito con uno yogurt alla frutta o al gusto preferito.

Questi ingredienti possono essere utilizzati con il programma impasto per ottenere deliziosi panini.

Pane alla carota

a and and carota				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	60	90	125	g
Succo di carota	60	90	125	g
Burro	20	30	40	g
Carota grattata	100	150	200	g
Zucchero	1/2	3/4	1	cucchiaini
Sale	1	1	1	pizzico
Semi di sesamo	25	35	50	g
Farina bianca 00	250	330	500	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Sandwich

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	100	150	200	g
Latte	75	100	150	g
Olio di girasole	50	80	100	g
Zucchero	11/2	2	3	cucchiai
Malto o miele	3/4	1	11/2	cucchiaini
Sale	3/4	1	11/2	cucchiai
Farina bianca 00	180	250	350	g
Farina bianca 0	170	250	350	g
Lievito di birra	8	8	12	g

Spennellare la superficie con un uovo sbattuto. Utilizzare il programma speciale sandwich.

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
210	300	420	g
1	11/2	2	cucchiai
1	11/2	11/2	cucchiaini
1	11/2	2	cucchiaini
70	100	150	g
280	400	550	g
8	8	12	g
	1 1 1 70 280	210     300       1     11/2       1     11/2       1     11/2       70     100       280     400	210     300     420       1     11/2     2       1     11/2     11/2       1     11/2     2       70     100     150       280     400     550

Utilizzare il programma speciale sandwich.

# RICE

Al termine a Ricordarsi d

#### Marmellata Ingredienti Frutta Zucchero Succo di lin

È possibile

#### Marmellata Ingredienti Succo d'ara Scorza d'ara

Scorza d'ara Zucchero Acqua

#### Marmellata Ingredienti Arancia sbu Limone sbu Zucchero

Marmellata Ingredienti Polpa d'arai

Fragole
Sciroppo di
Zucchero
Succo di lin

Marmellata

Ingredienti
Pompelmi
Scorza di po
Zucchero
Acqua

Marmellata Ingredienti Mandarini ta dei semini Zucchero Acqua

#### tà di misura

chiai chiaini chiaini

# RICETTE CON PROGRAMMA: MARMELLATE

Al termine avviare il programma di mantenimento in caldo per addensare la marmellata. Ricordarsi di sterilizzare i vasetti immergendoli in acqua bollente per alcuni minuti.

Marmellata di fragole, p	oesche, rabarbaro,	albicocche,	prugne
--------------------------	--------------------	-------------	--------

Ingredienti	800 g	Unità di misura	
Frutta	500	g	
Zucchero	300	g	
Succo di limone	3	cucchiai	

È possibile aggiungere 1 mela per ottenere una marmellata ancora più densa.

#### Marmellata di arance

Ingredienti	400 g	Unità di misura
Succo d'arancia	3	
Scorza d'arancia	2	
Zucchero	240	g
Acqua	1	cucchiaio

### Marmellata di arance e limoni

Ingredienti	400 g	Unità di misura
Arancia sbucciata a pezzi	450	g
Limone sbucciato a pezzi	50	g
Zucchero	250	g

# Marmellata di arance e fragole

Ingredienti	400 g	Unità di misura	
Polpa d'arancia	1		
Fragole	500	g	
Sciroppo di lampone	2	cucchiai	
Zucchero	250	g	
Succo di limone	1	cucchiaino	

#### Marmellata di pompelmo

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Pompelmi	400	g
Scorza di pompelmo	1	0
Zucchero	400	g
Acqua	1	cucchiaio

# Marmellata di mandarini cinesi

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Mandarini tagliati a metà e privati	0	
dei semini	400	g
Zucchero	270	g
Acqua	1	cucchiaio

Ingredienti	600 g	Unità di misura
Lamponi	350	g
Mele	150	g
Zucchero	40	g
Succo di limone	3	cucchiai
Marmellata di cachi e mele Ingredienti	600 g	Unità di misura
Cachi maturi spellati	350	g
Mele con buccia	150	g
Zucchero	140	g
Marmellata di cachi		
Ingredienti	600 g	Unità di misura
Cachi maturi spellati	500	g
Rhum	20	g
Succo di limone	1/2	<u> </u>
Vanillina	1/2	bustina
Zucchero	300	g
Marmellata di prugne e noci Ingredienti Prugne rosse	700 g	Unità di misura
Prugne rosse Prugne secche	450	g
Noci	60	g
Succo di limone	75	g
Zucchero	3	cucchiai
Zucciieio	170	g
Marmellata ACE		
Ingredienti	700 g	Unità di misura
Carote pulite e tritate	300	g
Scorza di arancia	1	
Scorza di limone	1/2	
Polpa di arancia	1	
Succo di limone	1	
Cannella	1/2	cucchiaino
Zucchero	170	g
Marmellata di carote e limoni		
Ingredienti	800 g	Unità di misura
Carote pulite e tritate	500 g	g
Succo di limone	3	8
Scorza di limone	1	
Zucchero	350	g
Acqua	50	
Bastoncino di cannella	1	g
Chiodi di garofano	2	
ar Survivilo	_	

Marme Ingred Kiwi Zucche Mela v Succo d Bastond

Marme Ingredi Bacche Zucche Succo

> Marme Ingredi Limoni Mele re Zuccher Acqua

Marmel Ingredi Succo d Mele co Zuccher

Marmel

Ingredic Zucca a Mele co Zuccher Succo di

Marmell Ingredie Pomodo Zucchen Succo di Scorza d

Marmelli Ingredie Zucchine Vanillina Succo di Cognac Zucchero

Marmellata di kiwi			
Ingredienti	600 g	Unità di misura	
Kiwi	300	g	
Zucchero	200	g	
Mela verde	100	g	
Succo di limone	1		= 1
Bastoncino di cannella	1		
16 . Il de l'adiant mindilli lan	unoni am	arone more	
Marmellata di ciliegie, mirtilli, lan Ingredienti	<i>ոքоու, ат</i> 700 g	Unità di misura	
Bacche snocciolate	500		
	250	g g	
Zucchero Succo di limone	1	8	
Succo di limone			- 1
Marmellata di limoni e mele		94	
Ingredienti	800 g	Unità di misura	
Limoni non trattati a fettine sottili	200	g	
Mele renette	400	g	
Zucchero	200	g	
Acqua	100	g	
Marmellata di uva			
Ingredienti	800 g	Unità di misura	
Succo di uva	500	g	
Mele con buccia	200	g	
Zucchero di canna	100	g	
Zuccinoro di caima		8	
Marmellata di zucca			
Ingredienti	800 g	Unità di misura	A
Zucca a pezzi	500	g	
Mele con buccia	100	g	
Zucchero	200	g	
Succo di limone	1		
Succes of information			
Marmellata di pomodori verdi	<b>600</b>	TI-145 4!!	
Ingredienti	600 g	Unità di misura	
Pomodori verdi senza acqua	450	g	
Zucchero	200	g	
Succo di limone	1		
Scorza di limone	1		
Marmellata di zucchine			
Ingredienti	600 g	Unità di misura	
Zucchine lesse	500	g	
Vanillina	1	bustina	
Succo di limone	1		. *1 . 1
Cognac	2	cucchiai	7-7-1
Zucchero	300	g	
Zucciicio	230		1

Marmellata di castagne

Ingredienti	800 g	Unità di misura	
Castagne lesse	450	g	
Acqua	150	g	
Zucchero	200	g	
Cacao amaro in polvere	25	g	
Cannella	1	pizzico	

Marme Ingred Petali o Zucche

Marme Ingred Petali d

Acqua Zucche

Succo d

Compos Ingredi Rabarba Mele Zuccher

Compos Ingredi Rabarba Zuccher

Il cacao amaro in polvere può essere sostituito con 50 g di cioccolato fondente.

Marmellata di banane e cioccolato

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Banane	450	g	
Latte	40	g	
Zucchero	200	g	
Vanillina	1/2	bustina	
Cacao amaro in polvere	20	g	

Marmellata di pere

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Pere	500	g	
Zucchero	250	g	
Vanillina	1	bustina	
Succo di limone	1		

Si possono aggiungere 10 g di cacao amaro in polvere.

Le pere possono essere sostituite con le mele oppure 250 g di mele e 250 g di pere.

Marmellata di melone

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Melone	500	g	
Zucchero	200	g	
Vanillina	1	bustina	
Succo di limone	1		
Grappa	2	cucchiai	

Marmellata di anguria

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Polpa di anguria	700	g	
Zucchero di canna	130	g	
Scorza di limone	1/2		
Vanillina	1/2	bustina	

Marmellata di fichi

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Fichi sbucciati	500	g
Zucchero	300	g
Succo di limone	1	

128

Ingredienti	400 g	Unità di misura
Petali di acacia pestati	100	g
Zucchero	300	g
Marmellata di rose		
Ingredienti	600 g	Unità di misura
Petali di rosa pestati	100	g
Acqua	300	g
Zucchero	250	g
Succo di limone	1/2	
Composta di mele e rabarbaro Ingredienti	<b>5</b> 00 g	Unità di misura
•	<b>500 g</b> 250	<b>Unità di misura</b>
Ingredienti		g g
Ingredienti Rabarbaro	250	g
Ingredienti Rabarbaro Mele	250 250	g g
Ingredienti Rabarbaro Mele Zucchero	250 250	g g
Ingredienti Rabarbaro Mele Zucchero  Composta di rabarbaro	250 250 3	g g cucchiai
Ingredienti Rabarbaro Mele Zucchero  Composta di rabarbaro Ingredienti	250 250 3 <b>500</b> g	g cucchiai Unità di misura

fondente.

250 g di pere.

# RICETTE PER CELIACI

La celiachia è la sindrome da malassorbimento scatenata dall'assunzione di cibi che contengono glutine (proteina presente in alcuni cereali). Detta anche enteropatia da glutine è una patologia frequente. Si suppone che il glutine abbia un'azione tossica in soggetti che mancano di un enzima digestivo o che scateni una risposta immunitaria. L'intolleranza al glutine può comparire a qualsiasi età, ma si riscontra più di frequente durante lo svezzamento ed è irreversibile. Nei pazienti che non seguono una dieta priva di glutine compaiono diarrea, calo ponderale, anemia (spesso unico sintomo nell'adulto), carenze vitaminiche, dolori e fragilità ossea.

Il trattamento richiede una dieta rigorosamente priva di glutine.

Essa deve essere seguita per tutta la vita, perché ulteriori contatti con il glutine scatenerebbero una riacutizzazione immediata, esponendo inoltre al rischio di malattie molto gravi.

Il glutine si trova nei seguenti cereali:

- frumento
- farro
- kamut
- orzo
- segale
- avena
- triticale
- grano saraceno.

#### Il glutine NON si trova in:

- castagne
- ceci
- mais
- legumi
- miglio
- patate
- riso
- soia
- tapioca.

#### Pane bianco

1 and blanco			747	
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	290	430	570	g
Olio d'oliva	15	20	30	g
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Zucchero	1	11/2	2	cucchiaini
Farina Bi-Aglut per pane	350	500	700	g
Lievito di birra fresco o		8	15	g
Lievito secco consentiti		4	7	g

Mescolare in una ciotola la farina, il lievito, il sale e lo zucchero. Versare nello stampo l'acqua e l'olio e seguiti dalla farina mescolata.

Impo Varia

Latte Uova Sale Zucc Farir Liev

Impo

Pane

Ingr

Acqu

Liev

Biand Olio Sale Zucc Farin Lievi

Impo
Pane

Lievi

Acqu Uova Burro Sale Zucch

Lievit Lievit

Impos

Farina

one di cibi che conropatia da glutine è sica in soggetti che la. L'intolleranza al durante lo svezzativa di glutine comlato), carenze vita-

il glutine scatenedi malattie molto Impostare il programma pane francese con la crosta scura. Variante: si possono aggiungere 2 cucchiaini di origano.

Pane al latte

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	230	370	430	g
Uova	1	1	1	
Sale	1/2	1	1	cucchiaini
Zucchero	1/2	1	1	cucchiaini
Farina Bi-Aglut per pane	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		8	4	g
Lievito secco consentiti		15	7	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane all'olio

500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
150	250	300	g
1	1	2	
11/2	2	3	cucchiai
1/2	3/4	1	cucchiaini
1/2	3/4	1	cucchiaini
250	380	500	g
	10	20	g
	5	10	g
	150 1 11/2 1/2 1/2 250	150 250 1 1 11/2 2 1/2 3/4 1/2 3/4	150     250     300       1     1     2       11/2     2     3       1/2     3/4     1       1/2     3/4     1       250     380     500       10     20

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane al burro

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	240	300	g
Uova	1	2	3	
Burro morbido	50	75	100	g
Sale	1/2	3/4	1/2	cucchiaini
Zucchero	1/2	3/4	1/2	cucchiaini
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o		10	20	g
Lievito secco consentiti		5	10	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Ullita di filisula	
g	
g	
cucchiaini	
cucchiaini	
g	
g	
g	

Versare nello stampo

P	ane	alle	spezie

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	180	270	360	g
Maggiorana secca tritata	1/2	3/4	1	cucchiaini
Alloro secco tritato	1/2	3/4	1	cucchiaini
Origano secco tritato	1/2	3/4	1	cucchiaini
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o	1	5	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane all'aglio

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
			- 0	Omita di illisura
Acqua	180	270	360	g
Olio d'oliva	3	41/2	6	cucchiai
Aglio	11/2	2	3	spicchi
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o	1	15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

A piacere si può aggiungere peperoncino piccante. Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane alle olive

- ditte ditte ottive				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	130	200	260	g
Olio d'oliva	4	6	8	cucchiai
Tuorlo d'uovo	2	3	4	
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Olive verdi denocciolate	80	120	160	g
Lievito di birra fresco o	1	15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Pane alle cipolle

Pane alle cipolle				
Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	200	200	400	g
Olio d'oliva	4	6	8	cucchiai
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Cipolla a pezzi	1/2	3/4	1	
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

Acqua Burro Farina Patata Lievito Lievito

Pane o

Imposta

Pane de Ingredi

Acqua
Uova
Zuccher
Burro m
Farina S
Nocciole
Datteri a
Prugne s
Scorza d
Lievito d

Impostar

Lievito s

Pan briod Ingredier Latte Uova Rhum Zucchero Burro mod Farina Sha Lievito di

Lievito ser Impostare à di misura
hiaini
hiaini
hiaini

tà di misura chiai chi

ità di misura

nità di misura

cchiai

Pane alle patate Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	150	230	300	g
Burro morbido	20	30	40	g
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Patata lessa schiacciata	130	200	260	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane bianco con la crosta scura.

<i>Pane dolce ai datteri</i> Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	230	380	460	g
Uova	1	1	2	
Zucchero	60	80	120	g
Burro morbido	40	60	80	g
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Nocciole tritate	30	45	60	g
Datteri a pezzi	30	45	60	g
Prugne secche tritate	30	45	60	g
Scorza di limone	1/2	3/4	1	
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

<i>Pan brioche</i> Ingredienti		500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte	,	230	320	400	g
Uova		1	2	3	
Rhum		2	3	4	cucchiai
Zucchero		70	100	140	g
Burro morbido		25	40	50	g
Farina Shar mix B		250	380	500	g
Lievito di birra fresco o			15	30	g
Lievito secco consentiti			7	15	g

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

Pandolce al cioccolato

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Latte di soia	250	380	500	g
Zucchero	1	11/2	11/2	cucchiai
Cioccolato fondente tritato	50	75	100	g
Farina Shar mix B	250	380	500	g
Lievito di birra fresco o	30	15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Fo

Accoli Tuck Far Oli Lie Lie

Imp Per d'o re l Suc o ro Per e ol All

Ing Acc

Am Far

Sale

Lie

Imp

Acq Olio Fari Sale Liev

Imp

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

Panetton	e
----------	---

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua	160	150	320	g
Uova	2	3	4	
Burro morbido	50	80	100	g
Zucchero	90	140	180	g
Vanillina	1	1	1	bustina
Farina Shar mix B	170	250	340	g
Uvetta ammorbidita nel rhum	60	100	120	g
Frutta candita	30	40	60	g
Lievito di birra fresco o		15	30	g
Lievito secco consentiti		7	15	g

Impostare il programma pane dolce con la crosta scura.

#### **NOTA**

Utilizzando il programma impasto con gli ingredienti delle ricette precedenti si possono fare panini, pizze, muffin o lo strato di base per le torte salate.

#### Panini al latte

ranini ai iaile			
Ingredienti	12 pz	Unità di misura	
Latte	150	g	
Acqua	150	g	
Sale	2	cucchiaini	
Zucchero	1	cucchiaino	
Olio d'oliva	2	cucchiai	
Farina Shar mix B	200	g	
Farina Bi-Aglut per pane	150	g	
Lievito di birra fresco o	16	g	
Lievito secco consentiti	8	g	

L'acqua può essere sostituita con il latte.

Impostare il programma impasto.

Dividere l'impasto in 12 parti uguali. Fare con la mani unte d'olio con ciascuno la forma di una sfera di 2-3 cm di diametro e disporre ben distanti tra loro sulla carta forno. Mettere i panini a lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 30 minuti. Estrarli dal forno, e infornare a 180 gradi per 30 minuti.

134

# nità di misura

19
ODIER
timo
oustina
and the same of th
The second second
THE PART OF THE PA

Inità di misura

recedenti	si	possono

on ciascuno la forma ulla carta forno. Metpento per 30 minuti.

#### Focaccia alle olive

Ingredienti	1 pz	Unità di misura	
Acqua	130	g	
Olio d'oliva	4	cucchiai	
Tuorlo d'uovo	2		
Farina Shar mix B	250	g	
Olive verdi denocciolate	80	g	
Lievito di birra fresco o	20	g	
Lievito secco consentiti	10	g	

Impostare il programma impasto.

Per una focaccia **ALTA**: stendere l'impasto su una teglia, aggiungere 2 cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiai di acqua e un pizzico di sale, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in luogo tiepido per 30 minuti.

Successivamente rimuovere la pellicola, guarnire, se si desidera, con 4 cucchiai di olive o rosmarino, cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.

Per una focaccia **BASSA**, stendere l'impasto su una teglia, guarnire con olio, acqua, sale e olive e cuocere nel forno già caldo a 200 gradi per 25-30 min.

All'impasto possono essere aggiunti 90 g di filetti di acciughe sott'olio.

#### Pizza con farina di riso

Ingredienti	2 pz	Unità di misura
Acqua	320	. g
Olio d'oliva	4	cucchiai
Amido di mais	200	g
Farina di riso	300	g
Sale	1	cucchiaio
Lievito di birra fresco o	20	g
Lievito secco consentiti	10	g

Impostare il programma impasto e seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza.

#### Pizza

Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	600	g	
Olio d'oliva	1	cucchiai	
Farina Shar mix B	500	g	
Sale	1	cucchiaio	
Lievito di birra fresco o	20	g	
Lievito secco consentiti	10	g	

Impostare il programma impasto e seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza.

Pizza con patate

Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	300	g .	
Patata lessa schiacciata	260	g	
Farina Bi-Aglut	500	g	
Sale	1	cucchiaio	
Lievito di birra fresco o	20	g	
Lievito secco consentiti	10	g	

Impostare il programma impasto e seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza.

Plumcake bianco e nero

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Burro morbido	200	g
Uova	5	
Zucchero	250	g
Farina Shar mix B	250	g
Cacao in polvere	30	g
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina

Impostare il programma dolci.

Spolverare con zucchero a velo prima di servire.

Torta al cioccolato

Ingredienti	800 g	Unità di misura
Burro morbido	120	g
Uova	3	
Latte	200	g
Zucchero	200	g
Farina di mais macinata fine	300	g
Succo di limone	1	cucchiaino
Lievito per dolci consentito	1	bustina

Impostare il programma dolci.

Guarnire con crema al cioccolato prima di servire.

Torta allo vogurt

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Yogurt naturale	125	g
Olio d'oliva	60	g
Uova	3	
Zucchero	200	g
Farina Bi-Aglut	250	g
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci consentito	1	bustina

Impostare il programma dolci.

Ingr Card Succe Uova Zucce Amie

Sale Lievi

Farir

Impo Torta

Ingre

Latte Succe Scorz Uvett Farina Farina Sale

Impos

Torta

Lievit

Riso c Uova Burro Zucch Cacao Uvetta Sale

Lievito

Torta alle carote

Ingredienti	700 g	Unità di misura	
Carote grattate	250	g	
Succo di limone	1/2		
Uova	5		
Zucchero	200	g	
Amido di mais	80	g	
Farina di mandorle	200	g	
Sale	1	pizzico	
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina	

Impostare il programma dolci.

Torta di castagne

icetta della pizza.

Ingredienti	700 g	Unità di misura	15 8 -5
Latte	400	g	
Succo di'arancia	1		
Scorza d'arancia	1		41
Uvetta sultanina	1	cucchiaio	
Farina di castagne	150	g	
Farina Shar mix B	150	g	
Sale	1	pizzico	
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina	

Impostare il programma dolci.

Torta di riso

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Riso cotto in 80 g di latte	200	g
Uova	3	
Burro ammorbidito	50	g
Zucchero	100	g
Cacao amaro in polvere	50	g
Uvetta sultanina ammorbidita nel rhum	70	g
Sale	1	pizzico
Lievito per dolci consentito	1/2	bustina

Impostare il programma dolci.

Torta sacher

700 g	Unità di misura
250	g
4	
1	
150	g
50	g
100	g
20	g
1/2	bustina
	250 4 1 150 50 100 20

In In La U Βι Fa Sa Li Lie

Im

Se

for

Impostare il programma dolci.

Guarnire con la glassa preparata con 100 g di cioccolato fondente.

Torta moretto

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Latte	250	g
Zucchero	300	g
Farina Shar mix B	100	g
Amido di mais	50	g
Fecola di patate	50	g
Cacao amaro in polvere	100	g
Lievito per dolci consentito	1	bustina

Impostare il programma dolci. Guarnire con lo zucchero a velo prima di servirla.

Impasto per gnocchi di patate

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Uova	1	
Patata lessa schiacciata	500	g
Farina Bi-Aglut	200	g
Parmigiano grattato	50	g
Sale	1	pizzico

Impostare il programma impasto e seguire le istruzioni dei gnocchi di patate.

Impasto per pasta frolla

Impasto per pasta frolla Ingredienti	700 g	Unità di misura
Uova	2	
Burro morbido	200	g
Vin santo	2	cucchiai
Zucchero	120	g
Farina Shar mix B	300	g
Sale	1	pizzico

Impostare il programma impasto e seguire le istruzioni della pasta frolla.

Impasto per babà rustico

Ingredienti	700 g	Unità di misura
Latte	150	·g
Uova	2	
Burro morbido	50	g
Farina Shar mix B	250	g
Sale	1	cucchiaino
Lievito di birra fresco o	20	g
Lievito secco consentiti	10	g

Impostare il programma impasto e seguire le istruzioni delle rotelle napoletane. Se si desidera l'impasto farcito con 50 g di mortadella, 50 g di prosciutto cotto e 60 g di formaggio può essere cotto nello stampo con il programma cottura di 1 ora.

frolla.

di patate.

# RICETTE CON LIEVITO NATURALE

#### Lievito naturale

Il lievito naturale è un composto ottenuto dalla fermentazione spontanea di un impasto composta da farina di frumento e acqua (o yogurt naturale), nel quale sono presenti microrganismi; essi si riproducono alimentandosi di zuccheri semplici (saccarosio) e in parte di quelli complessi contenuti nell'amido delle farine. Gli zuccheri vengono principalmente trasformati in gas (anidride carbonica) e in alcool. L'insieme di queste attività è detta fermentazione e costituisce la parte più importante delle paste lievitate.

L'anidride carbonica prodotta induce a un aumento di volume dell'impasto (lievitazione) che viene contrastato dalla struttura glutinica della farina che, essendo elastica, si oppone all'espansione del gas racchiudendolo all'interno di alveoli. Per questo motivo si consiglia di utilizzare farine con un valore W intorno a 380 (farina Manitoba; si veda paragrafo "Conosciamo gli ingredienti").

Con questo processo si ottiene un impasto poroso che, durante la cottura, si trasforma in prodotto morbido e soffice, conservando al lungo queste qualità che sono la caratteristica delle paste lievitate.

I prodotti ottenuti con il lievito naturale hanno però bisogno di tempi di lievitazione più lunghi perché avvengano le modificazioni sopra citate.

NOTA: tutti gli ingredienti (acqua, frutta, yogurt) devono essere a temperatura ambiente.

#### Base per lievito naturale:

Ingredienti	200 g	Unità di misura
Yogurt naturale o acqua	25	g
Frullato di frutta	25	g
Farina bianca 0	100	g

Frutta ricca di sostanze zuccherine: albicocca, mela, uva.

Impostare il programma impasto; al termine lasciarlo riposare in un bagno di acqua per 48 ore a temperatura ambiente o finché non viene a galla. Prelevare l'impasto, strizzarlo leggermente, avvolgerlo in un telo di cotone con lo spago e conservarlo per 24 ore a temperatura ambiente.

Con il lievito ottenuto procedere ai rinfreschi tenendo presente che per la panificazione sono necessari 2 rinfreschi, per i prodotti di pasticceria (panettone, pandoro, colomba, babà) ne sono necessari 3.

1º rinfresco: eliminare le croste dal lievito madre conservato in telo e immergerlo in un bagno di acqua tiepida a 38 gradi per 45 minuti; prelevare l'impasto, strizzarlo leggermente e introdurlo nello stampo, aggiungere una quantità di farina bianca 0 o Manitoba pari al suo peso e 1/3 del suo peso di acqua, avviare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 3 ore a temperatura ambiente.

**2º rinfresco**: eliminare le croste e ripetere le operazioni descritte per il 1º rinfresco, lasciandolo lievitare per altre 3 ore.

Quando necessario procedere al:

lascia Si è c

3° ri

- a in 5-

g p Abbi crosta

p

rispo Si po - M - T

> ac The re

30

- IN vi tu ga

Ingre Acqua Latte Lievit Zucch Olio Sale

Lascia mine s per ott In alte seguer

Farina

LE

ea di un impasto le sono presenti (saccarosio) e in vengono princii queste attività è itate.

sto (lievitazione) lastica, si oppone motivo si consisi veda paragrafo

ra, si trasforma in no la caratteristica

li lievitazione più

peratura ambiente.

pagno di acqua per impasto, strizzarlo o per 24 ore a tem-

er la panificazione pandoro, colomba,

e immergerlo in un o, strizzarlo leggerianca 0 o Manitoba pasto e lasciarlo lie-

per il 1° rinfresco,

**3° rinfresco**: eliminare le croste e ripetere le operazioni descritte per il 1° rinfresco, lasciandolo lievitare per altre 3 ore.

Si è così ottenuto il lievito naturale che può essere conservato:

- a temperatura ambiente se si prevede di utilizzarlo entro le 24 ore successive
- in frigorifero avvolto in un telo di cotone rinfrescandolo (come spiegato sopra) ogni 5-7 giorni
- in freezer in un contenitore di plastica a bagno d'acqua che a sua volta si congelerà; può rimanere conservato per mesi. Per l'utilizzo, lasciar scongelare il recipiente per 2 giorni a temperatura ambiente, estrarlo dall'acqua e lasciarlo riposare un altro giorno prima di utilizzarlo.

Abbiamo ottenuto un buon lievito naturale? Se l'impasto ha un aspetto bianco, con poca crosta e quando si apre ha un'acidità pungente, soffice e con alveoli allungati, allora la risposta è: sì!!

Si possono definire alcune caratteristiche per indicare la qualità del lievito:

- MATURO: sapore leggermente acido, pasta bianca soffice, con alveoli allungati
- TROPPO FORTE: sapore acido-amaro, colore grigiastro con alveoli rotondi (correzione: tagliarlo a fette e metterle in acqua a 21 gradi con 2 g di zucchero per litro per 30 minuti; procedere al rinfresco con le seguenti dosi: 1 di lievito, 2 di farina e 1 di acqua. Procedere a rinfreschi successivi finché non viene a galla in 3 ore).
- TROPPO DEBOLE: sapore acido dolciastro, colore bianco e con pochi alveoli (correzione: rinfrescarlo con le seguenti dosi 1 di lievito, 0,75 di farina, 0.40 di acqua e 3 g di zucchero. Procedere a rinfreschi successivi finché non viene a galla in 3 ore).
- INACIDITO: sapore di acido acetico, odore formaggioso, colore grigiastro, pasta vischiosa (rinfrescarlo con le seguenti dosi: 1 di lievito, 2 di farina, 1 di acqua, 0,1 di tuorlo d'uovo e 3 g di zucchero. Procedere a rinfreschi successivi finché non viene a galla in 3 ore).

Pizza | focaccia con lievito naturale

Ingredienti	2 teglie	Unità di misura
Acqua tiepida	80	g
Latte	100	g
Lievito naturale	200	g
Zucchero	1	pizzico
Olio	1	cucchiaio
Sale	11/2	cucchiaini
Farina bianca 0	400	g

Lasciare lievitare per 5-6 ore nel cestello coprendo la macchina con una coperta. Al termine seguire le indicazioni riportate nella ricetta della pizza; estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito.

In alternativa al lievito naturale descritto nella ricetta precedente si può utilizzare il seguente che richiede meno tempo:

Lievito naturale (per la prima pizza)

Ingredienti	200 g	Unità di misura	
Acqua	100	g	
Farina bianca 0	100	g	
Lievito di birra	12	g	

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare fino a 12 ore. Si è così ottenuto il lievito naturale per la pizza o focaccia.

#### Pane con lievito naturale

Ingredienti	500 g	750 g	1 kg	Unità di misura
Acqua tiepida	150	180	300	g
Lievito naturale	150	200	250	g
Zucchero	1	1	1	pizzico
Olio	1	11/2	2	cucchiai
Sale	1	11/2	2	cucchiaini
Farina bianca 0	300	400	600	g

Impostare il programma pane bianco e fermare la macchina prima della cottura. Estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito. L'asciare lievitare per 5-6 ore nel cestello coprendo la macchina con una coperta. Al termine avviare il programma cottura per 1 ora oppure sagomare l'impasto della forma desiderata lasciarlo lievitare sulla carta forno nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento. Cuocerlo nel forno tradizionale a 190 gradi per 20-30 minuti.

In alternativa al lievito naturale descritto nella ricetta precedente si può utilizzare il seguente che richiede meno tempo:

Lievito naturale (per la prima panificazione)

Ingredienti	200 g	Unità di misura	
Acqua	100	g	
Farina bianca 0	100	g	
Lievito di birra	5	g	

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare fino a 12 ore. Si è così ottenuto il lievito naturale per il pane.

La ricetta del pane bianco con lievito naturale può essere considerata come partenza per ottenere tutti i tipi di pane (presenti in questo libro) aggiungendo gli opportuni ingredienti. Treccia a
Ingredien
Latte
Uova
Tuorlo d'
Burro mo
Lievito na
Zucchero
Malto

Farina bia

Avviare il per un nuo Dividere l'

Sale

mità da ur uovo sbatt to. Inforna Variante al

Baguette f
Ingredien
Acqua
Lievito nat
Sale

Farina biar Farina mar Avviare il

per un nuo Dividere l'i sioni obliqu con acqua s to. Infornar

Farina mani Farina bianc

Zucchero

Impostare il

Treccia al burro con lievito naturale

sì ottenuto il lie-

ità di misura

cottura. Estrarre ciare lievitare per le avviare il pro-

rata lasciarlo lieuocerlo nel forno

può utilizzare il

osì ottenuto il lie-

ta come partenza

ido gli opportuni

chiai

chiaini

Ingredienti	1 pz	Unità di misura
Latte	250	g
Uova	1	
Tuorlo d'uovo	2	
Burro morbido	100	g
Lievito naturale	100	g
Zucchero	1	cucchiaio
Malto	1	cucchiaino
Sale	2	cucchiaini
Farina bianca 0	500	g

Avviare il programma impasto. Estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito.

Dividere l'impasto in 3 parti uguali, stendere per una lunghezza di 60 cm. Fissare le estremità da una parte e formare una treccia e fissare bene anche la fine. Spennellare con 1 uovo sbattuto e lasciarlo lievitare per 5 ore nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento. Infornare a 190 gradi per 30 minuti.

Variante alle uvette: aggiungere 70 g di zucchero, la scorza di una arancia e 50 g di uvetta.

Baguette francesi con lievito naturale

Ingredienti	2 pz	Unità di misura	
Acqua	200	g	
Lievito naturale	50	g	
Sale	1	cucchiaini	
Farina bianca 0	200	g	
Farina manitoba	100	g	

Avviare il programma impasto. Estrarre un pezzo di impasto per ottenere la nuova base per un nuovo lievito.

Dividere l'impasto in 2 parti uguali. Dare a ciascuno una forma allungata e fare delle incisioni oblique; disporli poi ben distanti tra loro sulla carta forno. Spennellare la superficie con acqua salata e lasciarli lievitare per 3 ore nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento. Infornare a 190 gradi per 20-30 minuti.

#### Panettone con lievito naturale

Dosi per 1 panettone da 1 kg circa.

1° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
Acqua tiepida	100	g	
Lievito naturale	75	g	
Tuorlo d'uovo	1	-	
Burro morbido	50	g	
Zucchero	60	g	
Farina manitoba	110	g	
Farina bianca 00	110	g	

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore.

2°	im	pasto:
----	----	--------

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
Acqua tiepida	60	g	
1° impasto	520	g	
Tuorlo d'uovo	2	8	
Burro morbido	35	g	
Zucchero	70	g	
Sale	1	cucchiaino	
Uvetta sultanina	180	g	
Farina manitoba	75	g	
Farina bianca 00	75	g	

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 4 ore.

Al termine impostare il programma cottura per 1 ora, verificando se risulta necessario prolungare la cottura.

A scelta l'impasto può essere tolto dallo stampo e inserito nell'apposita forma di carta o di alluminio per panettone e lasciarlo lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 6 ore. Cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora e 15 minuti.

#### Colomba pasquale con lievito naturale

Dosi per 1 colomba da 1 kg circa.

1° impasto:

Ingredienți	1 kg	Unità di misura
Acqua tiepida	100	g
Lievito naturale	90	g
Tuorlo d'uovo	2	C
Burro morbido	70	g
Zucchero	60	g
Farina manitoba	250	g

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore.

#### 2° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura
Acqua tiepida	20	g
1° impasto	600	g
Tuorlo d'uovo	3	8
Burro morbido	60	g
Zucchero	60	gg
Miele	1/2	cucchiaio
Sale	1	cucchiaino
Canditi	120	g
Vanillina	1/2	bustina
Farina bianca 00	125	g

Impostare il programma impasto. Adagiare l'impasto nello stampo di carta o di alluminio per colomba e lasciarlo lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 5 ore.

Ama supe

Prej Ing Mai

vera Cuo

Pan

Dosi

1° ir Ingr Acqu Liev Tuor Burr Zucc

Farin

Impo

2° in

Ingre

1° im

Tuorl

Uova

Burro

Zuccl

Sale

Vanill Farina Impos

per pa Cuoce Spolve Preparare la glassa con i seguenti ingredienti:

Ingredienti	2	Unità di misura	
Mandorle dolci tritate	30	g	
Zucchero	70	g	
Albume d'uovo	2		

Amalgamare gli ingredienti fino a ottenere una pasta spalmabile e poi stenderla sulla superficie della colomba; cospargere con mandorle intere e granella di zucchero e spolverare con zucchero a velo.

Cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora.

#### Pandoro con lievito naturale

Dosi per 1 pandoro da 1 kg circa.

1° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura	
Acqua tiepida	110	g	
Lievito naturale	90	g	
Tuorlo d'uovo	2		
Burro morbido	70	g	
Zucchero	60	g	
Farina manitoba	250	g	

Impostare il programma impasto e lasciarlo lievitare per 12 ore.

2° impasto:

Ingredienti	1 kg	Unità di misura
1° impasto	600	g
Tuorlo d'uovo	2	
Uova	2	
Burro morbido	130	g
Zucchero	70	g
Sale	1	cucchiaino
Vanillina	1	pizzico
Farina bianca 00	120	g

Impostare il programma impasto. Adagiare l'impasto nello stampo di carta o di alluminio per pandoro e lasciarlo lievitare nel forno preriscaldato a 40 gradi e poi spento per 5 ore. Cuocere in forno a 200 gradi per 1 ora.

Spolverare con 2 cucchiai di zucchero a velo prima di servirlo.

carta o di alluminio poi spento per 5 ore.

risulta necessario

a forma di carta o a 40 gradi e poi